ISSN 1814—4357

Дачникам садівникам городникам

Щомісячний виробничо-практичний журнал

ДІМ • САД • ГОРОД

Передплатний індекс 74142

№ 11 (275) Листопад 2011

Як обігріти теплицю

Барбарис – корисний і незаслужено забутий

Розмноження цитрусових

ДІМ·САД·ГОРОД

ISSN 1814–4357

№11 (275) 2011 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.

Рекордні врожаї за несприятливих умов

Неабиякий інтерес серед читачів виявили городники до моєї статті "Кислотність ґрунту потрібно контролювати", яка надрукована у журналі "Дім, сад, город" № 10, 2010 р. Я отримував і листи, й дзвінки від зацікавлених людей. Навіть було кілька цікавих пропозицій переслати зразки ґрунту, щоб по можливості визначив кислотність. Всі, хто до мене звернувся, отримали необхідну допомогу.

Під час спілкування з городниками з'ясувалося, що, крім підвищеної кислотності ґрунту, отримати повноцінні врожаї овочів не дає ще дна проблема: недостатня кількість поливної води або полив водою з підвищеним вмістом солей, і, як наслідок, – засолення ґрунту і втрата врожаю. Що цікаво: засолення землі та непридатність її до використання можуть спричинити дві протилежні причини – недостатній полив або ж, навпаки, надмірний полив неякісною водою.

Липка, в'язка, довго не просихаюча навесні земля з настанням спеки перетворюється в міцний, зцементований моноліт, який спотворюють безліч тріщин. У цій скам'янілій масі, позбавленій капілярів та майже непроникній для води, повітря і коренів рослин неможливо впізнати звичайну городню землю.

Приблизно таку картину можуть споглядати багато дачників-городників, особливо з південних, східних та центральних регіонів України. Насамперед, ті з них, хто не має чим поливати свої ділянки або поливає їх надмірно солоною водою та які господарюють на в тій чи іншій мірі засоленій землі. Дехто навіть не здогадується, що від інтенсивного поливу нормальна городня земля перетворюється на малородючі солонці.

Зрозуміло: в наш нелегкий час простим селянам необхідно отримувати гарну віддачу від своїх ділянок, щоб забезпечити свої родини. Дехто вирощує врожай на продаж, інші – для власних потреб. От і доводиться поливати свої грядки. На природні опади надії нема, дощі влітку – рідкісне явище. Наприклад, у моєму регіоні (на межі Херсонської і Дніпропетровської областей) на момент написання цього матеріалу (серпень) не було жодного повноцінного дощу. Єдина надія виростити овочі – це рання сівба (висаджування), щоб використати зимову вологу. А для цього необхідні спеціальні сорти овочів, якісна розсада і захист від приморозків.

На жаль, переважна більшість городників не може забезпечити рослинам цих умов. Використовують звичайні сорти і масові строки сівби. От і доводиться поливати городи тією водою, яка є. Середня глибина наших колодязів, свердловин – 7–10 метрів. Та на цій глибині є тільки так звана верховодка, поверхневі води. Як правило, вони містять значну кількість різноманітних солей: карбонатні, сульфатні, хлоридні сполуки, солі кальцію, магнію, заліза, натрію та інших елементів у різноманітних поєднаннях. Їхній склад залежить від регіону, типу ґрунту. Концентрація цих солей протягом року неоднакова, весною вона найменша (зимова волога додається), а в кінці літа найбільша. Вода з кількістю мінеральних солей 0,5 грамів на 1 літр вважається доброю, від 0,5 до 1 – допустимою для поливу, 2–3 грами на літр небезпечна для рослин, а більше 3 грамів – непридатна для поливу.

Склад і кількість солей допоможуть визначити спеціальні лабораторії, проте можна спробувати зроби-

ти це самостійно. Потрібно будь-яким чином випарувати необхідну кількість води і точно зважити сухий залишок. Якщо взяти, наприклад, середню солоність води 1,5 грама на літр, то з 10 літрів – буде 15 грамів сухих солей.

Всі ці найрізноманітніші елементи під час поливу потрапляють у ґрунт і залишаються там, вступають у хімічні реакції з речовинами, що є в ґрунті, створюючи інші шкідливі хімічні сполуки. Ґрунтовий розчин перенасичується цими мінералами, вони негативно впливають на ґрунт, погіршуючи його структуру. Рослини погано ростуть на таких засолених землях. Концентрація солей у ґрунті дуже висока й шкідлива для коренів рослин. Вони не можуть повноцінно засмоктувати вологу, поживні речовини, а маленькі бокові корінці, найбільш ніжні, отримують хімічні опіки та відмирають. Отож, ні про які повноцінні врожаї не може йти мова.

Для прикладу. Якщо поливати город водою, із середньою мінералізацією 1,5 грама на літр, для нормального поливу необхідно дати поливну норму 20–40 літрів на квадратний метр і провести 10–20 таких поливів за літо. Якщо взяти середні цифри й порахувати, вийде 675 грамів сухих солей на кожний квадратний метр городу, а за 3–5 років скільки всього шкідливого вноситься у ґрунт! Що ж буде з таким городом за кілька років? Він стане малопридатним для овочівництва, хімічні й механічні показники ґрунту зміняться, пригнічується діяльність ґрунтових мікроорганізмів і навіть за достатньої кількості вологи в такому ґрунті корені рослин не зможуть її засвоїти. Це тому, що спрацює принцип зворотного осмосу. Концентрація солей у ґрунтовому розчині стане більшою, ніж у тканинах рослин, і волога рухатиметься у зворотному напрямку. Це дуже добре видно на помідорах. Є така хвороба – верхівкова гниль, коли на денці помідора з'являються темні плями, які поступово висихають і весь плід висихає, лишається лише почервоніла верхівка. Ця біда трапляється з трьох причин: нестача кальцію у ґрунті або нестача вологи у ґрунті й повітрі та засолення. Особливо багато врожаю втрачається, якщо ці причини поєднуються у спекотне літо.

Над проблемою засолених ґрунтів і можливістю вирощувати овочі за таких умов працюють багато вчених, наукових установ. І є в них цікаві експерименти. В одному з прибалтійських НДІ меліорації досліджували солестійкість різноманітних рослин. З цією метою дослідні ділянки зрошували морською водою з Балтійського моря (ґрунти піщані, Балтійське море – одне з найменш солоних). Найбільш солестійкими виявилися багаторічні трави: люцерна, конюшина, тимофіївка, вівсяниця – вони дали повноцінний врожай. З-поміж овочів найбільшу врожайність за цих умов далі кормові й столові буряки, морква, капуста. Дещо гірші результати показали баклажани і помідори. Ці досліди засвідчили стійкість деяких рослин до засолення. Та в домашніх умовах так краще не експериментувати.

Свого часу я теж зіткнувся з цією проблемою: потрібно вирощувати овочі, а вода для зрошення солонувата. Довелося після тривалих пошуків необхідної інформації з різних наукових джерел адаптувати ці відомості до своїх умов, перевіряти різні технології й створювати власний підхід до овочівництва за цих умов. На сьогодні маю інформацію і за потреби використовую технології, які дають змогу вирощувати овочі без поливу або з мінімальними нормами поливу та запобігають засоленню землі.

Є кілька ефективних способів зменшення шкоди від поливу підсоленою водою і запобігання засоленню землі. Одне з найбільш сильнодіючих засобів – це гіпсування проблемних ґрунтів. Гіпс вносять з осені під перекопування нормою 20–40 кг на сотку. Кальцій гіпсу вступає в хімічну реакцію з шкідливими солями і видаляє шкідливі сполуки з кореневого шару ґрунту, внаслідок чого покращується структура ґрунту, збільшується врожайність. Наступний крок – це внесення органічних добрив, перегною. Гумусові сполуки дуже ефективно діють ("виліковують") проблемні ґрунти, повертаючи їм природню родючість та оптимальну структуру.

У деяких випадках велику користь дають сидерати. Найбільш доступні рослини, що допомагають розсолювати землі, це гірчиця та люцерна, трішки менший вплив мають пшениця, ячмінь. Ці рослини вирощують як пожнивні культури. Під час активного росту їхнє коріння виділяє речовини, частково демінералізуючи землі. Також велике розгалужене коріння цих рослин залишає після відмирання сітку підземних канальців, створюючи підземний дренаж, через який частково вимиваються мінеральні солі.

Підвищити стійкість рослин до нестачі вологи та до засолення дає змогу внесення у ґрунт спеціальних речовин, які вироблено на основі гуматів. Один з таких препаратів я випробував, поливши його розчином прикореневу зону. Завдяки цьому врожайність збільшилася до 50%.

Також зменшити кількість поливів без зниження врожаю допомагає новинка – внесення в ґрунт спеціальних адсорбуючих гранул – гідрогелю. Зовні вони нагадують звичайний цукор. Унікальність гідрогелю полягає у можливості накопичувати вологу й поступово віддавати її рослинам. Один грам вбирає в себе 50–200 грамів води. Цю речовину додають у ґрунт 1–3 грами під корінь рослини або до 400 грамів на сотку.

Ще одна порада. Якщо вода занадто насичена солями, її необхідно відстоювати в бочках, басейнах. За

кілька днів більша частина солей переміститься ближче до дна, а у верхній половині ємкості з водою їхня кількість зменшується приблизно втричі. Тож поливати необхідно водою з верхньої частини. Більше користі принесе один рясний полив, ніж 2–3 бризкання під корінь.

З-поміж овочевих рослин буряк має властивість не тільки рости на засолених ґрунтах, а й використовувати ці солі як поживні елементи, зменшуючи їхню кількість у ґрунті. Саме тому на зрошуваних землях до сівозміни вводять посіви буряка без зрошення.

На злегка засолених землях можна вирощувати майже всі овочі. У таких землях підвищена концентрація солей у ґрунтовому розчині, цей процес нагадує той, що відбувається у ґрунтах з недостатньою кількістю вологи. Тому навіть посухостійкі рослини мають відносну стійкість до засолення. Це кавуни, дині, гарбузи, морква, буряк, частково помідори, пізня капуста та деякі інші.

Випробувавши вирощування різноманітних рослин у подібних умовах, можу дати одну головну пораду: найкращу врожайність у моїх умовах (спека, неякісна вода, обмежені поливи) забезпечили, як не дивно, надранні сорти овочів. З-поміж сотень випробуваних мною зупинився на кількох сортах надранніх томатів, огірків, капусти, які дозрівають, дають врожай на 80–85-ий день після сходів. Помідори з врожайністю 2–3 кг з куща, плоди червоні, великі, смачні, стійкі до хвороб. Врожай із сотки – до тонни і більше. Надрання капуста формує головки масою до 1,3 кг на 15–20 днів раніше від інших сортів. Стійкі до несприятливих умов надранні огірки (40 днів від сходів), у яких майже немає пустоцвітів.

Висаджені в ранні строки у спеціальним чином підготовлені з осені грядки, вони використовують запаси зимової вологи і майже не знижують врожайність, якщо мало опадів, або немає поливу, або ґрунти проблемні. Вони придатні як для домашніх потреб, так і для бізнесу. В овочівництві я використовую свої перевірені методи одержання рекордних врожаїв, такі, як "Лінива грядка" – рекордні врожаї з мінімальним доглядом (мій рекорд – 1,5 тонни ранніх низькорослих томатів з сотки), "Овочівництво без поливу" та деякі інші технології.

Бажаючим виростити такі врожаї надам необхідну допомогу, консультації.

М.П. Курінний,
вул. Суворова, 49, смт Високопілля, Херсонська обл., 74000

СТАРТ ДЛЯ

Перець – один з головних овочів, оскільки він є лідером щодо вмісту вітаміну С, основного захисника імунної системи організму.

Багато вчених вважають, що стручки перцю завдяки високому вмісту антиоксидантів збільшують тривалість життя. Найважливіший з біологічно активних речовин перцю – капсаїцин перешкоджає утворенню згустків, розріджує кров і вона швидше рухається по венах на всіх ділянках тіла, рятуючи наш організм від таких симптомів, як холодні руки й ноги, запаморочення, слабкість тощо. Крім того, капсаїцин попереджає мігрені. У перці (особливо червоному й жовтому) багато рослинного пігменту каротину (провітаміну А), який захищає слизові оболонки, поліпшує й підтримує зір та життєздатність клітин. Перець містить значну кількість мікроелемента цинку, важливого для сполучної тканини організму, статевої активності, вироблення гормонів і для повноцінного функціонування головного мозку, а також кремнію, необхідного для нормального стану нігтів та сальних залоз.

Отож, хто скаржиться на погане самопочуття, заощадять час і гроші на лікаря, якщо постараються до щоденного раціону вводити хоча б небагато перцю. Як відомо, максимальну користь для здоров'я можна одержати, використовуючи свіжі плоди. Але перець ідеально підходить і для переробки: консервування, сушіння та заморожування, причому дедалі більшого визнання набувають два останні способи, за яких вітаміни зберігаються повністю. Споживачі віддають перевагу товстостінним, соковитим, з яскравим забарвленням і чудовим смаком плодам перцю. Вибір вдалого сорту при цьому відіграє вирішальну роль.

Підприємство ТМ "Во саду ли в огороде" при Дніпропетровському агроуніверситеті вже десять років пропагує й впроваджує на українські грядки місцеві сорти перцю аматорської селекції з мелодійними українськими назвами: ранні – Богдан і Анастасія; середньоранні – Вероніка, Людмила й Маринкин язичок; середньостиглий – Червоний гігант. Ці сорти селекціоновані в результаті багаторічної кропіткої роботи селекціонерів-аматорів подружжя Сенкевич. Сорти "від Сенкевичів" полюбилися городникам за високі господарсько-біологічні показники: спеко- і посухостійкість, холодостійкість, стійкість до стресів, хвороб та пластичність. З усіх регіонів України надходять вдячні відгуки, городники схвалили свій вибір, всі шість сортів не підвели , оскільки максимально пристосовані до місцевих умов і, головне, за умов різких змін погодних умов проявляють стійкість до перепадів температур, до ураження вірусними захворюваннями.

Сорти від Сенкевичів толерантні й здатні зав'язувати до 15 і більше плодів на кущі масою 300 г кожний, а Червоний гігант – до 1000 г. При цьому урожайність прирівнюється до заморських гібридів, а

УЛЮБЛЕНИХ СОРТІВ ПЕРЦЮ

якість продукції значно вища, до того ж не потрібні хімічні обробки, продукція екологічно чиста.

Напрочуд корисні, смачні й гарні на вид плоди солодкого перцю, проте рослини примхливі при вирощуванні, а догляд за ними потребує особливих навичок. Тому городники, що впровадили на своїх ділянках диво-сорти, засипали нас листами з проханням розповісти про особливості їхнього вирощування.

Оскільки перець – теплолюбна культура з тривалим вегетаційним періодом, у нашій зоні його вирощують переважно розсадним способом. Підготовка насіння до сівби і рослини в розсадний період потребують особливо уважного й дбайливого ставлення.

Селекціонер-аматор Л.І. Сенкевич із перцем сорту Червоний гігант

ПІДГОТОВКА ТА СІВБА НАСІННЯ

Оскільки насіння в перцю сходить погано, воно потребує ретельної підготовки до висіву: прогрівання, протруєння, барботування, обробка стимуляторами, пророщення й загартування. Строки сівби залежать від скоростиглості сорту, а також від строків висаджування розсади у ґрунт. Якщо ми плануємо висаджувати перець під плівкове накриття (на початку квітня), на розсаду його сіють на початку лютого. Є городники, які висівають перець на розсаду в січні, а в теплицю на біопаливі висаджують на початку травня. При цьому у багатьох рослин вже є зав'язі. Ці зав'язі не відпадуть, якщо в рослини грудка землі відповідає віку розсади.

Насіння можна посіяти з початку березня, бажано відразу в окремий горщечок діаметром 10–12 см, тому що перець краще розвивається без пікірування. Але тим, у кого холодна квартира, краще сіяти з пікіруванням, тому що ґрунт може закисати, до того ж важко регулювати полив. Глибина висіву 0,5–1 см. Ґрунт зверху злегка ущільнюють. Якщо висіяти глибше, сходи бувають слабкими, а коли мілкіше – пересихають. Посіви поливають теплою водою, накривають горщечки поліетиленом або склом і ставлять у приміщенні з температурою 25–28°. Ємкості можна поставити у ванну кімнату, де сходи з'являться через 2–3 дні. На батарею ставити не треба, бо рослини можуть перегрітися, а корінці пересохнуть. Досвідчені дачники залишають тільки ті рослини, які з'явилися не пізніш, ніж через 7 днів.

Як тільки-но з'являться сходи (близько 90 %), ящик поміщають на добре освітлене місце. Температурний режим знижують до +15+16°С на 1–2 дні або +18°С на 5–6 днів, тобто здійснюють загартування. Потім сходам створюють оптимальну температуру: +23+25° вдень і +18+20° вночі, у хмарні дні +20+22°С. Тривалість світлового дня має становити 12–13 год. У лютому доводиться додатково досвічувати посіви лампами денного світла, розмістивши їх на висоті 40–50 см від сходів. Коли тривалість дня почне перевищувати 12 годин, можна зробити чохли з темного паперу або чорної плівки й накривати ними ящики з розсадою о 7 або 8 год. вечора, а вранці знову відкривати. За тривалості світлового дня понад 12 годин бутони утворяться на кілька тижнів пізніше.

З метою профілактики ураження розсади чорною ніжкою слід:

- не перезволожувати ґрунт;
- проводити підгортання розсади вже на 4-й день за висоти рослин 1–2 см;
- посипати міжряддя попелом (шар 3–5 мм);
- поливати сходи теплою (30°С) сніговою або дощовою водою тільки по міжряддях, не частіше одного разу у 6–7 днів, потім, в міру росту – через 3–4 дні.

Підживлення розсади проводять кожні 10 днів пташиним послідом (1:20) або комплексним добривом, поєднуючи його з поливом. Застосувавши ці прийоми, одержимо якісну розсаду улюблених сортів перцю у віці 60–70 днів. Це надійний старт для подальшого росту й розвитку рослин.

Багато городників-аматорів і фермерів вже купували насіння від ТМ "Во саду ли в огороде" і знають, що ексклюзивне насіння дефіцитних сортів та гібридів розфасоване в особливі пакети, захищені від підробки. Продаж насіння, отриманого від оригінаторів, в обмежених кількостях для жителів Дніпропетровська з жовтня організований у Дніпропетровському агроуніверситеті.

Для одержання безкоштовного каталогу пропонуємо надіслати чистий конверт зі зворотною адресою. Як завжди, бажаємо всім городникам відмінного здоров'я й тільки позитивних емоцій на ваших улюблених сотках!

Олена Лазарєва,
кандидат сільськогосподарських наук,
доцент Дніпропетровського агроуніверситету,
Олексій Лазарєв, *агроном-фахівець*
ТМ "Во саду ли в огороде", тел. 050-268-18-95

ЧЕБРЕЦЬ –
знайомий і загадковий символ України

Розмаїтість і формоутворення

В Україні, відповідно до сучасної ботанічної номенклатури, поширено 15 видів чебрецю (Доброчаева Д.Н., Котов М.И., Прокудин Ю.Н. та ін. Визначник вищих рослин України, 1999 р.). Слід зазначити, що інші автори описують значно більше видів чебрецю, які ростуть на території країни: 36–40. Питання видової самостійності багатьох видів на сьогодні залишається дискусійним і остаточно не вирішеним. Справа в тому, що багато видів роду чебрець перезапилюються між собою, утворюючи нові гібридогенні види й форми рослин, відбувається постійне расоутворення. Наприклад, чебрець Паласів часто гібридизує з чебрецем Маршалла (у вищезгаданому Визначнику рослин наведено п'ять латинських назв-синонімів, по суті це виділені в межах виду нові гібридогенні види, частка яких, очевидно, поки що систематиками не визначена); чебрець молдавський, у межах якого виділені кілька нових видів, гібридизує з деякими видами, виділеними в межах виду Маршалл; у межах видів чебрецю Кальє й вапнякового описано відповідно 9 і 5 нових, і т.д.

Таким чином, ми можемо спостерігати появу нових, ще не описаних ботаніками видів, так званих флористичних знахідок, і значну розмаїтість рослин, що розрізняються за морфолого-біометричними ознаками, навіть на конкретно взятому масиві площею всього кілька соток. Тим і цікавий чебрець як об'єкт не тільки для споживання, але й для спостережень.

Види та форми чебрецю розрізняються за морфологічними ознаками, строками цвітіння, складом ефірної олії, еколого-ценотичною пристосованістю. Сировина всіх видів цінна й аналогічна щодо складу та використання, а заготовляють частіше траву видів, найпоширеніших у конкретній місцевості. Необхідно уникати заготівель сировини рідкісних видів, наприклад, дніпровського (Th. borysthenicus Klok. et Shost.) і Дзевановського (Th. dzevanovskyi Klok. et Shost. [Th. pannonicus auct. non All.]). Розпізнавати сировину по видах чебрецю можуть тільки фахівці-ботаніки. Городники (а ми розглядаємо можливість використання чебрецю в якості зеленної, пряно-ароматичної й пряно-смакової рослини), як і фармацевти (основний напрямок використання – лікарська рослина), такими знаннями не володіють.

У статті ми розглянули питання використання чебреців на прикладі чебрецю повзучого, як найпоширенішого виду на території Ніжинського району Чернігівської області.

Чебрець повзучий – здавна шанована українцями багаторічна рослина родини Ясноткові, або Губоцвітні. Стебла волосисті, повзучі, у нижній частині здерев'янілі, червоно-бурі; квітконосні пагони й гілочки без суцвіть (верхівки висотою до 15 см), як правило, прямостоячі. Листки супротивні, короткочерешкові, тверді, видовженооберненояйцеподібні або довгасто-овальні, крапково-залозисті. З нижнього боку листки сірувато-зелені, з верхнього – темно-зелені, але на бідних піщаних ґрунтах у період посушливого літа вони бліднуть, забарвлення варіює від ясно-зеленого до жовтуватого, нерідко – із проявом антоціану різної інтенсивності. Квітки дрібні, рожево-лілові, досить яскраві, зібрані на кінцях квітконосів у головчасті суцвіття. У деяких гібридних рослин, наприклад з видом Th. polugioides L. (блошиним), квітки можуть бути білими.

Цвіте чебрець із червня до вересня. Це – дрібні, овальні, гладкі, чорно-бурі горішки. Маса 1000 насінин 0, 3–0,5 г. В Україні у природних умовах росте в Поліссі й у східному Лісостепу. Виростає переважно на піщаних ґрунтах. Рослина посухостійка і зимостійка.

Умови зростання

Чебрець повзучий відносять до рослин-"піонерів". Вони першими з'являються і домінують у фітоценозах при заростанні ділянок з піщаними ґрунтами. Наприклад, такі зарості (нерідко суцільні) спостерігаються протягом останніх десяти років на полях з бідними піщаними ґрунтами, виведених із сільськогосподарського обороту після розпаду колгоспів на Чернігівщині, тоді як у період активної господарської діяльності в регіоні траплялися лише незначні вкраплення (фрагменти) чебрецю, головним чином на мало експлуатованих пасовищах і косовицях (рідше).

Другою необхідною умовою для успішного поширення рослини, крім зменшення антропогенного впливу, є обмеження випасання худоби на даних ділянках: рослина має певні вимоги до умов виростання, негативно реагує на їхню зміну або порушення. Активно заселяє відкриті ділянки в лісах, лісові галявини, молоді насадження, але при розростанні крон дерев, появі на

цих ділянках самосіву лісових порід вона відступає на нові, відкриті, як правило, підвищені ділянки. Віддає перевагу ґрунтам з нейтральною реакцією ґрунтового розчину. Максимальний урожай зеленої маси рослини в природних умовах можна одержати у популяціях, що утворюють значні масиви на піщаних ґрунтах на добре освітлених ділянках у перші роки їхнього зростання, поки рослини не витіснили інші конкуруючі види (у наших умовах – це різні види яструбинки, цмин піщаний та деякі злакові рослини).

Нині наявні ресурси чебрецю повзучого, як і інших видів, здатних його замінити (Маршалла, блошиного та ін.), в Україні недостатні для задоволення попиту на його сировину (В. Минарченко, І. Тимченко, 2002). Тому обсяги заготівлі сировини повинні бути, на думку вчених-ботаніків, лімітовані й контрольовані. Сировина має проходити радіологічний контроль, оскільки більша частина сировинного ареалу перебуває на забруднених після аварії на Чорнобильській АЕС територіях.

Використання

Сировиною слугує вся надземна частина рослини. Вона містить ефірну олію – 0, 1–0,5 % у свіжій траві та 0, 8–1,2 % у сухій сировині. Ефірна олія являє собою безбарвну або ясно-жовту рідину із сильним приємним запахом. Головною її складовою частиною є феноли (близько 40 %), основний з яких – тимол. Крім ефірної олії, в рослині містяться дубильні речовини, флавоноїди, мінеральні солі, вітамін С (52–55 мг%), тритерпенова, урсолова, олеонолова, кавова, хінна та інші. кислоти, гіркоти, смоли, дубильні речовини, сапоніни.

Чебрець має сильний, насичений, приємний аромат. Смак сировини гострий, сильно пряний, гіркий. Як пряність його широко застосовують у кулінарії; використовують як монопряність або у багатокомпонентних сумішах. Він надає стравам приємного смаку, добре поєднується з м'ясними, жирними, ситними стравами. Пряність додають до копченостей, свинини, телятини і баранини, дичини, при виготовленні ковбасних виробів, у паштети, різні соуси, овочеві салати, сири. У невеликих кількостях додають до смажених страв з овочів, риби. Чебрець добре поєднується з стравами із бобових – квасолею, сочевицею, горохом, а також із грибними стравами.

До плодоношення траву використовують у виробництві лікеро-горілчаних та безалкогольних напоїв, для ароматизації оцту, коктейлів. У салат додають молоді пагони й листки. Рослину у свіжому й висушеному вигляді додають під час соління й маринування огірків та інших овочів. Чебрець не тільки надає пікантності стравам, насичуючи їх приємним ароматом, але й у цілому сприяє кращому травленню.

Сушать надземну частину рослини, зрізану на початку масового цвітіння, у тіні або в сушарках за температури 40°С. Після висушування сировину подрібнюють, просівають через сито й видаляють дерев'янисті стебла. Зберігати пряність у висушеному вигляді необхідно в щільно закритій тарі, тоді вона довго залишається ароматною.

Через сильний аромат чебрець вживають у невеликих кількостях: в сушеному вигляді 0, 1–0,15 г, у свіжому – 0, 5–1,0 г; у рибних стравах норму збільшують у 3–5 разів. У рідкі страви пряність додають за 15–20 хвилин до готовності, в інші – у процесі готування.

Трава чебрецю в період цвітіння й отримані з неї препарати завдяки наявності фенолів мають антибактеріальні властивості. Рідкий екстракт із листя використовують як відхаркувальний засіб і застосовують при бронхіті та коклюші. Надземна частина рослини входить до складу багатьох зборів: відхаркувального, в'яжучого, жовчогінного, а також у збір для ванн при лікуванні запалення суглобів. Тимол (а його вміст у ефірній олії сягає 40 %) знаходить широке застосування для дезінфекції слизової оболонки порожнини рота, горла. Він входить до складу рідини Гартмана, застосовуваної у стоматологічній практиці як знеболююче, є антифунгальним засобом при грибкових захворюваннях шкіри. Тимол також володіє протиглистяною дією й застосовується для лікування глистних інвазій. Всередину приймають тимол як в'яжуче за шлунково-кишкових розладів і метеоризму.

У народній медицині чебрець застосовують в якості потогінного, сечогінного, протисудомного, заспокійливого, кровоочисного засобу, при коклюші, невралгії, спазмах шлунка. У вигляді мазей та примочок його використовували при ревматизмі, як ранозагоювальне при шкірних хворобах. Рослину застосовували для лікування алкоголізму. Тимол протипоказаний при декомпенсації серцевої діяльності, хворобах печінки й нирок, виразковій хворобі шлунка, під час вагітності.

Ефірну олію чебрецю застосовують у парфумерно-косметичній і консервній промисловості. Ця рослина – гарний медонос.

У пошуках нового аромату

Після того, як у 2008 році в природних угіддях я виявив рослину чебрецю із чистим насиченим лимонним ароматом, поставив за мету ретельніше обстежити поле, де виростав відібраний екземпляр. Місцевість ця займає гектарів сорок, уже більше 10 років використовується як пасовище. Досхочу обстежити її в пошуках "флористичних знахідок", а саме рослин з лимонним ароматом, у всіх напрямках (за принципом павутини) вдалося у 2009 році, причому двічі: наприкінці травня і в середині липня, коли допомагав випасати сільську череду. Часу – море, воля в пересуванні повна. Тоді тільки й залишалося відщипувати листочки з рослин, які траплялися на шляху. Такою дегустацією були охоплені хоч і не всі рослини на тім полі, але рахунок оцінених рослин йшов на тисячі. Саме рослин, а не розлогих "килимків", у межах яких виділялися екземпляри, різні за морфологічними ознаками, а також за ароматом.

У першу свою "експедицію за сумісництвом" не виявив жодної (!) рослини із шуканим ароматом. Зате вже тоді знав, наскільки це можливо, де виростають (зосереджені більш-менш локально) чебреці класичного, звичного й відомого з дитинства "чебрецевого" аромату, але різних тонів, відтінків, насиченості, "чистоти", усіляких домішок: "ніжні", "солодкуваті", "тьмяні", "відразливі", "квіткові" і т.д.

Іншим разом поталанило більше: знайшов п'ять екземплярів "лимонних". Тони у найд трохи відрізнялися, варіювали від чистого й насиченого, як у зразка 2008 року, до ледь відчутного лимонного аромату.

Спеціально не вдаюся до визначення видової іден-

тифікації відібраних рослин, швидше за все – це гібридогенні форми чебреців. Тільки одну рослину я виділив за зовнішнім виглядом, вона росла в заростях чебрецю повзучого і виявилася лимонною. Два екземпляри буквально по стеблинці витяг із заростей рослин зі звичайним ароматом. Жоден зразок з лимонним ароматом не був вилучений від загальної маси чебреців із звичайним запахом. Навіть найбільш вдала знахідка – розлогий кущик діаметром більш як півметра – був оточений заростями з "чебрецевим" ароматом. Ще один цікавий факт: сіянці, що виросли від самосіву екземпляра, виділеного у 2008 році, відрізнялися від батьківської рослини й між собою за зовнішнім виглядом, і жоден з них не мав лимонного аромату.

Таким чином, щоб у виділених із природних популяцій екземплярів "очистити" й закріпити шукану, бажану ознаку, необхідно втягнути їх у селекційний процес, провести роботу за повною схемою такого процесу. І, мабуть, уже створений сорт (або вирівняний матеріал) варто піддати видовій ідентифікації. Можна розмножувати відібрані екземпляри й вегетативно – поділом куща або вкоріненням окремих гілочок.

На початку моєї професійної діяльності були спроби переселення чебреців на нові ділянки, наприклад, на чорноземні ґрунти. Не завжди вони вдавалися: рослина погано витримує зміну умов зростання. Всі екземпляри з лимонним ароматом перенесені в умови, подібні до природних, зокрема, на аналогічні ґрунти, вони добре прижилися й розвиваються до сьогоднішнього дня, розпочато вивчення їхнього генеративного (насіннєвого) потомства. Матеріал для подальших досліджень є, робота попереду цікава й багатообіцяюча. А, отже, пошук триває. І тепер уже не тільки бажаного аромату.

О.В. Позняк,
ОС "Маяк" ІОБ НААН України,
Чернігівська обл.
Фото автора

Одного разу мені пощастило дістати рослину з незвичною назвою: кадило мелісолисте (Melittis melissophyllum). З нею і хочу познайомити читачів журналу. Ця рослина – частка нашої флори, але багатьом вона невідома, навіть коли я розмовляв про неї з викладачами сільськогосподарського технікуму, з природоохоронцями, фахівцями з Ботанічного саду, з'ясувалося, що ніхто й не чув про цю рослину. А шкода. Хоча вона й не екзотична, не заморська, а наша, українська, але залишається такою рідкісною й невідомою для широкого загалу.

Кадило мелісолисте

Росте кадило у північних областях нашої держави, в Карпатах, зрідка у правобережній лісостеповій зоні. Але і в цих районах кадило залишається маловідомою рослиною.

Тож як не дивно, а саме з цих, вищезгаданих районів України, любителі-травознаї звертаються до мене з проханням надіслати їм садивний матеріал цієї трави. Більшість пишуть: чули від дідів-прадідів, що колись була така рослина, допомагала їм лікуватися. А тепер знайти її важко. У деяких місцевостях цю рідкісну траву ще називають панікадило, рійник, бджільник. Очевидно, вона й бджолярам може стати в пригоді.

Кадило мелісолисте – невисока багаторічна рослина, листя якої схоже на листя меліси лікарської, але трубчасті квітки значно більші, світло-рожевого кольору з напрочуд тонкими, приємними й ніжними пахощами, що їх випромінюють усі частини цієї трави. Цвіте кадило у червні, насіння визріває в липні–серпні. Його я відразу висіваю, а сходи з'являються навесні наступного року. Ґрунт для кадила готую заздалегідь. Намічену ділянку глибоко (на штик лопати) перекопую, ніяких добрив не вношу, бо примітив, що рослина невибаглива, добре росте й розвивається на звичайному городньому чорноземі. Лише намагаюся тримати його в розпушеному стані і без бур'янів.

Рано навесні великі кущі викопую, ділю їх на частини і відразу ж висаджую на відстані 30–40 см один від одного. Землю навколо них притоптую й щедро поливаю. Кущики швидко приживлюються і тягнуться догори. Якщо погода стоїть суха, то ще кілька разів поливаю. Сам вид рослини підказує, якої підмоги вона потребує. Якщо вона швидко росте, листя гарне, зелене, то влітку лише просапую й знищую бур'яни. На одному місці кадило може рости багато років, але я намагаюся через кожних 2–3 роки викопувати і розсаджувати його, щоб у максимально короткі строки збільшити кількість рослин.

Кадило зрізую на початку квітування, тоді в ньому найбільше ефірної олії. Роблю це вранці, як зійде роса. Сушу на горищі, зберігаю висушену траву в щільно закритих паперових коробках. Взимку готую запашні чаї в суміші з материнкою та звіробоєм, а також ароматизую ним чаї, придбані в магазині. Подрібнену траву ще додаю в компоти, киселі, квас.

Цю рослину застосовують при хворобах серця та нервових розладах, а препарати з неї ефективні при лікуванні алергії. А ще травознаї стверджують, що кадило корисно курити хворим на астму та ядуху.

Хоча в моїй особистій бібліотеці є вдосталь літератури по пряно-смакових травах, проте в жодній із книжок не згадується про кадило. І лише в короткій енциклопедичній довідці віднайшов стислу інформацію про цю рослину. Очевидно, це пов'язане з тим, що вона не тільки маловідома, а й недостатньо вивчена.

Вважаю, що кадило мелісолисте варте прискіпливої уваги не тільки травознаїв, природолюбів, ботаніків, фармацевтів, фармакологів, фітотерапевтів, а й усієї наукової медицини.

А загальні зусилля всіх зацікавлених осіб збагатили б нашу медицину, принесли б неабияку користь багатьом людям.

М.Ю. Дзюба,
Вінницька обл.

Як обігріти теплицю

Як правильно облаштувати в домашніх умовах самому електричний обігрів теплиці під склом? На якій глибині ґрунту та на якій відстані вкладати провід? Чи потрібен реостат для регулювання напруги у дротах підґрунтового обігріву, якого діаметру? Прошу описати всю схему підключення до лічильника та чи це вигідно для теплички розміром 4х5 і висотою 3 м до гребеня? Які потрібні заходи безпеки?

М.Я. Підлісний,
с. Крюківщина, Київська обл.

Зверніться до електрика, який спеціалізується на цьому питанні. Для такої теплиці достатньо 1 лампи 600 Вт або 2 по 350–400. Зрозуміло, що з такої площі багато не збереш. Додайте витрати на обігрів. Тому навряд чи вона буде рентабельною (хіба що поставити вітроустановку).

Робити підґрунтовий обігрів доцільно не електричний, а водяний. Він дає більш рівномірний і безпечний обігрів. Для цього через 45–50 см закопайте труби (краще з пластику, які не іржавіють) на глибину 40 см. Так вони добре обігріватимуть зону коріння і не завадять роботі техніки чи лопати. Аби подати гарячу воду до труб, достатньо поставити споруду поруч із будинком, пустивши трубу від котла чи продовживши радіатори (батареї). Ще ліпше, коли циркуляційний насос буде від насосної станції приймати охолоджену воду, а нагріту подавати до труб, і не лише підґрунтового обігріву: можете розкласти труби й на поверхні (надґрунтовий контур). Для цього контура вже можна робити обігрів повітряний, наприклад, електричним калорифером.

Правило безпеки тут одне: зробіть монтажний ящик з рубильниками за межами теплиці (не більше 1 м). Від нього можете під ґрунтом прокласти ізольований кабель, на кінці якого зробити трифазну розетку з підвищеним вмістом IP. Перша літера означає захист розетки від води, друга – від вологості. Знайдіть значення IP не менше 55 (захист від бризків і вологості). І до неї можна підключити лампу. Тоді у разі перевантаження електромережі автомати рубильника знеструмлять зону теплиці з підвищеною вологістю.

Труби торцевого обігріву (біля зовнішніх стін по периметру теплиці) та лампи, орієнтовані горизонтально.

Лишається додати, що пускорегулювальна апаратура продається разом з лампою, а будь-який електрик вам легко зробить таку схему. Щодо обігріву, звертайтеся лише до професіоналів, вказавши, який котел у вашому в будинку. Можливо, вам буде простіше зробити буржуйку або сонячні батареї.

Ваші питання більше стосуються будівельної системи "тепла підлога". У ній є 2 варіанти: електричний обігрів та водяний. Один з різновидів електричного і є реостатний (найдешевші системи). Проте для теплиці "тепла підлога" не годиться (хіба що у підсобних приміщеннях чи присадибних теплицях), оскільки, крім

Труби надґрунтового обігріву (одночасно виконують роль колій для візків, на які можна ставити ящики, збираючи плоди, а не носити в руках). У присадибних теплицях можна обійтися без них, просто обігріваючи її буржуйкою, повітряним калорифером у додаток до сонячного обігріву.

підґрунтового, потрібен ще й надґрунтовий обігрів, а в окремих випадках – по периметру уздовж огорожі – труби торцевого, аби запобігти тепловитратам. Іноді додають і поблизу даху труби ще одного контура – шатрового. У разі сильного снігопаду вони здатні розтопити велику кількість снігу на даху, аби він не обвалився і не деформував теплицю. Тоді слід зробити автономний обігрів кожного з контурів, аби при потребі відключити боковий чи шатровий обігрів.

Не вдаючись до складних тонкощів професійних теплиць, рекомендуємо зробити більш рівномірний водний обігрів на глибині 40 см на зразок того, що робиться на сучасних футбольних газонах (відійшло в минуле їхнє обледеніння), а повітря у споруді обігрівати невеликою пічкою або електрокалорифером від трифазної розетки. Від неї можна здійснювати живлення лампи. Проте вона вам потрібна лише для культури до березня. Потім світловий день настільки збільшується, що без штучного доосвічування можна обійтися.

Ю.В. Слєпцов

Хочеш бути з урожаєм – укривай

Я вже багато років передплачую журнал "Виноград. Вино". Читаючи статті в ньому, мені інколи хотілося поділитися і власною думкою з тих питань, які найбільше турбують виноградарів-аматорів. Однак, взимку не знаходив для цього часу, а літо, самі розумієте, – гаряча пора. Адже необхідно багато встигнути, зокрема, висадити велику шкілку, бо щороку я вирощую 3–5 тисяч кореневласних саджанців багатьох сортів і небагато щеплених, здебільшого новинок, на підщепах.

Вільний час, щоправда, з'являється за дощової погоди, але її цього сільськогосподарського сезону майже не було.

Та все ж таки я вирішив знайти час, аби поділитися власним досвідом присадибного виноградарства. Тим більше, що не тільки сам багато років вирощую виноград, а й маю чималу бібліотеку, багато відео- і фотоматеріалів – як зі свого виноградника, так і від друзів-виноградарів з усіх куточків України, а також із Росії та інших країн.

ДЕЩО ПРО ШПАЛЕРИ

На своєму винограднику я встановив двоплощинні V-подібні шпалери із проміжками: внизу – 30–40 см, угорі – 120–140 см. Висота шпалери – близько 250 см, тобто на висоту піднятої руки по зап'ястя (мій зріст близько 190 см). Дуже важливо правильно визначити висоту майбутньої шпалери, щоб було зручно виконувати всі необхідні операції на кущах: чеканку, підв'язування тощо.

Формування кущів на моєму винограднику віялове, в основному в 4 рукави. Відстань між кущами в ряду 2,7–3 м, між рядами – 2,5–3 м. На ділянці росте близько 300 кущів, садиба розташована в селі і має площу 0,5 га.

Чому я надав перевагу саме V-подібним шпалерам? Бо за укривної культури винограду вони, на мій погляд, мають більше переваг перед іншими формуваннями. Насамперед, це такі:

- максимальне використання сонячного світла на одиниці площі при вирощуванні сильнорослих кущів, а відтак – підвищення врожайності;
- зручність і зменшення трудозатрат при укритті кущів на зиму і догляді за ними, зокрема, можна легко зайти в середину куща й виконати всі необхідні операції, як з одного боку шпалери, так і з іншого, бо відстань біля основи стояків 30–50 см.

Щоправда, я люблю експериментувати, тому встановив на своїй ділянці й інші види шпалер для винограду – вертикальні одноплощинні, реконструював вертикальні одноплощинні у двоплощинні тощо. Однак, як свідчить практика, всі вони не такі зручні для обслуговування і підвищення врожайності виноградних рослин.

НА ЗИМУ ПОТРІБНО ВКРИВАТИ

На зиму я майже всі кущі вкриваю. Використовую для цього здебільшого поліетиленову плівку. Інакше не можна, бо наш регіон є зоною ризикованого виноградарства. Тож, якщо хочеш бути з урожаєм, – потрібно вкривати кущі на зиму.

За багато років переконався, що під плівкою кущі відмінно зимують, контакт рослин із землею мінімальний, а відтак відсутнє ураження їх різними вірусними захворюваннями. Слід зазначити, що позаторішню сувору зиму, коли морози сягали -32°С, мої виноградні кущі витримали чудово. Тільки відкривати їх необхідно раніше – відразу, як розмерзнеться земля, щоб не допустити пробудження бруньок під плівкою, бо це призводить до зниження морозовитривалості рослин.

На своєму винограднику щоосені я намагаюся встигнути вкрити всі кущі, морозовитривалість яких нижче мінус 24–25°С. Не вкриваю в основному технічні сорти з морозостійкістю понад мінус 26°С. Буває також, що за браком часу через збільшення обсягу робіт за раптового настання ранніх морозів я не встигаю вкрити на зиму старі кущі, яким понад 10 років. Але такі сорти, як Восторг, Плевен комплексностійкий, Талісман та інші, якщо й підмерзають, то відновлюють свій розвиток із сплячих бруньок старої деревини і згодом дають помірний урожай.

Укриття кущів на зиму

ЯКИЙ УКРИВНИЙ МАТЕРІАЛ НАЙКРАЩИЙ?

Поліетиленову плівку для укриття винограду я використовую будь-яку, але товстіша слугує довше. Невеликі дірки на ній – незначний недолік. Для зручності роблю каркас, натягнувши поверх дуг і зафіксувавши скотчем на дугах товсту нитку чи шнур, або тонкий

дріт (див. фото). Ширину плівки визначаю за довжиною дуги каркаса, до якої додаю ще по 15–20 см з обох боків для кріплення землею.

У мене на винограднику встановлені дуги по 1 м, тому я використовую стандартну 1,5-метрову поліетиленову плівку.

Однак хочу зазначити, що не обов'язково вкривати виноградні кущі на зиму поліетиленовою плівкою. Для цього підійде будь-який підручний матеріал: склотканина, поліпропіленовий матеріал (мішки з-під цукру), руберойд, шифер, гума тощо. Головне – ретельно пришпилити лозу до землі й створити для неї затишок, сховавши однорічні лози від впливу пронизливого холодного вітру, що висушує, а потім морозить бруньки, часто не заподіявши шкоди деревині лоз. Пригадайте, як інколи навесні лози плачуть, бо не пошкоджені, а всі бруньки – чорні, вимерзлі.

Ну, а якщо взимку сніговий покрив є достатнім, то за зимівлю винограду можна не хвилюватися. Мої сусіди в селі свій невеликий виноградник після обрізування й пришпилювання до землі восени завжди вкривають кукурудзинням, сосновими гілками тощо. Такі кущі зимують чудово, якщо не забувати труїти мишей, аби не вигризали бруньки на лозах.

"МАРС" ЗАПОБІГАЄ ЗАМОРОЗКАМ

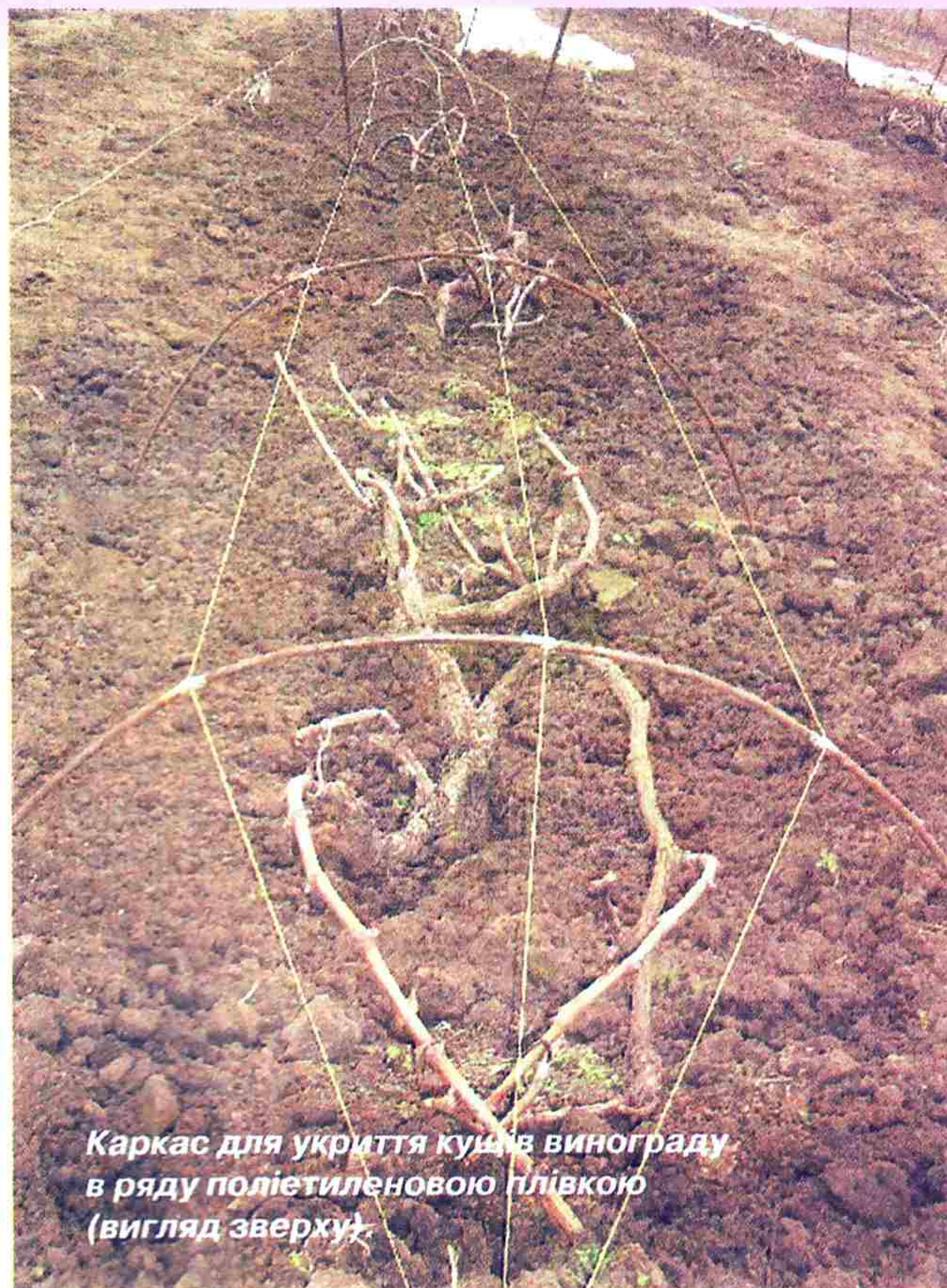
Навесні й восени проти ранніх заморозків на винограднику я користуюся препаратом "Марс-У" (м. Харків) або " Марс-EL"(м. Дніпропетровськ). Це багатофункціональний препарат. Він підвищує врожайність рослин і поліпшує якість урожаю, має знезаражуючі властивості й захищає рослини від інфекцій. А ще "Марс" – потужний кріопротектор та адаптоген, що знижує температуру замерзання міжклітинної та клітинної рідини, завдяки чому зберігає рослини взимку, за весняних та осінніх заморозків тощо.

Якщо виноград обприскати ним тричі – за тиждень до цвітіння, через тиждень після нього і за 1,5 місяці до збирання врожаю, то майже до 45% підвищиться приріст урожаю та цукристість ягід. Обробка перед листопадом покращує зимівлю рослин.

Тож головне – своєчасно обробити виноградні кущі, тоді вони не постраждають від заморозків. У цьому

я орієнтуюся на прогноз погоди строком на 5 діб, який отримую з Інтернету. Поки що він мене жодного разу не підводив.

Щодо інших захисних засобів та пристосувань, зокрема димових завіс і дощування, то це вважаю даремною витратою часу. Краще вже знімати лози із шпалер, укладати на землю і вкривати підручними матеріалами – цупким папером, руберойдом, старим одягом тощо. Поліетиленова плівка за тривалого заморозку (мінус 2°C), на жаль, малоефективна. І це обов'язково слід враховувати виноградарям-аматорам.



Каркас для укриття кущів винограду в ряду поліетиленовою плівкою (вигляд зверху).

ВІДКРИТИ НЕОБХІДНО СВОЄЧАСНО

Кущі після зимівлі я відкриваю з першою ж нагодою – щойно розмерзнеться земля, якою прикріплені краї плівки. Як правило, роблю це в другій половині лютого – на початку березня.

Незначні морози (до -10°C) після відкриття лозам не страшні. Тут найголовніше, щоб бруньки на лозах під плівкою не вийшли завчасно із стану спокою.

ҐРУНТ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА

Ретельна підготовка ґрунту для садіння винограду – одне з найважливіших завдань виноградаря. Адже за правильного визначення складу ґрунту, внесення добрив, поліпшення його водно-повітряного режиму, можна отримати врожай винограду високої якості з великими гронами й солодкими ягодами.

Ґрунт на моєму винограднику супіщаний (чорнозем з піском шаром 50–70 см, а глибше – чистий білий дніпровський пісок, місцями з невеликими глинясто-мулистими прошарками). Він досить характерний для лівобережжя Дніпра – від Києва до Дніпропетровська, біднуватий, з неглибоким заляганням ґрунтових вод – 5–7 м.

О.М. Алексеєнко,
м. Дніпродзержинськ,
Дніпропетровська обл.

Барбарис – корисний і незаслужено забутий

У перші, напрочуд погожі дні вересня вчитель біології Велико-Пожарнянської школи на Полтавщині М.Т. Левченко повів своїх вихованців на екскурсію у природу, в старий, колишній панський сад Лихопоя, що знаходиться недалеко від школи.

Яскрава мозаїка листків і шаріючий вогонь лісових ягід – глоду, горобини, шипшини – приваблювали малюків. Червоним золотом наливалися листки кленів, у суцільний пурпур перетворювався рожевий серпанок в'язів, казково красивими стали берези, пожовтіли тополі. Повітря чисте й прозоре, в ньому відчувався своєрідний аромат падаючого листя.

Допитлива малеча хотіла знати буквально все: і назву рослин, і чому в них таке, а не інше листя, від чого забарвлюються листки. Запитанням не було кінця. Всім класом підійшли до колючого куща з шкірястими зубчастими листками. На ньому неначе застигли краплини крові, що зібралися в продовгуваті грона. Плоди були схожі на барбарис, але значно більші. Попробували – смак такий, як у барбарису. Але що це? Плід виявився без насіння. Другий... третій – те ж саме. Так, це був безнасінний барбарис. Вчитель також зацікавився рослиною. Пізніше відкопав декілька паростків і посадив на подвір'ї школи. Пройшло декілька років, і шкільний кущ дуже розрісся й почав плодоносити.

Історія цього безнасінного барбарису загубилася у вихорі літ, війн, суспільних потрясінь. І сам барбарис пережив багато потрясінь, великої зневаги і майже повного забуття. Про безкісточковий барбарис було відомо дуже давно, а з роками цей сорт загубився, хоч ще й сьогодні згадується в дендрологічній літературі. Залишається розшукати його та знову ввести в культуру, віддати належну шану цьому сорту і барбарису взагалі.

Байдужість до барбарису почалася з Франції. Ця корисна і гарна рослина свого часу спричинила селянські бунти в державі. Селяни стверджували, що барбарис заражає іржею зернові посіви. Дійсно, пізнішими дослідженнями було виявлено, що барбарис і пшениця мають спільного збудника хвороби. Про це записали в підручники з агрономії, і цим залякали, що не можна висаджувати поблизу зернових рослину – носія хвороб. Це положення як незаперечна істина переписувалося у підручники, воно не підлягало сумніву. Сміх, та й годі! По-перше, ніхто і ніколи не висаджує біля хлібних нив барбарис, та й сам він там не поселяється. По-друге, екологічні умови Франції не тотожні з нашими, тому й наслідки будуть різними. Не шкодить же колорадський жук американським картопляним полям! Також не чути, щоб іржа шкодила нашим посівам.

Рід барбарис налічує 500 видів, розселених у помірній та субтропічній зонах Північної півкулі. Найбільше видів його в Китаї, значна кількість є й у Гімалаях. В Україні природно зростає лише один вид – барбарис звичайний. У колекціях ботанічних садів і навчальних установ налічується близько сотні видів, переважно з Південно-Східної Азії, та з десяток гібридів. Практично ж використовується в озелененні 4–5 видів.

Цю корисну і гарну рослину в Україні через велику кислотність ягід називають кислицею, або північним лимоном, зрідка – ведмежою ягодою. Екзотичне для нашого слуху слово "барбарис" походить від африканського племені берберів, що мешкають у Північній Африці, і в перекладі з арабської означає "черепашка". Здавна він популярний в арабських країнах.

Барбарис звичайний можна бачити на Чорноморському узбережжі, в поліських лісах, у Карпатах, у байрачних лісах, на схилах ярів та балок. Загалом це досить поширений чагарник у наших лісах. Нерідко трапляється і в садибах – пам'ятках садового мистецтва.

Виростає кущем до трьох метрів на узліссях, галявинах, під шатром зріджених деревостанів, на схилах пагорбів. Дуже гіллястий багатопагонний колючий чагарник, озброєний великою кількістю трійчастих тонких, довгих і дуже гострих колючок, які боляче ранять.

Квіточки барбарису блискучо-жовті, зібрані в густі поникłі грона. Навесні, коли рослина цвіте, кущ густо вкривається золотавими китицями суцвіть, і від нього розтікається сильний, густий аромат квітів. Квіточки дзвоникові, з медовим ароматом, декоративно звисають на стеблинках, надаючи кущеві привабливої краси.

Ягоди у невеликих гронах достигають у вересні – жовтні. Яскраво-червоних ягід на кущі буває так багато, що листя не видно. Плоди довго висять на кущах, прикрашаючи їх навіть у зимову пору, і водночас слугують кормом для птахів, особливо дроздів. У ягодах по дві–три насінини.

Невибаглива до ґрунту рослина, росте і плодоносить на осонні та в затінку, під легким прикриттям дерев. Стійкий до посухи, пилу і диму. Добре витримує підстригання.

Розмножується насінням, укоріненням живців, відсадками, поділом кущів. Насіння висівають відразу після збирання у напівзатіненому місці, або повесні після двомісячної стратифікації.

Барбарис – надзвичайно цінна культура багатогранного застосування: харчова, фарбувальна, лікарська і декоративна. Найбільше цінується як ягідна рослина, але в силу непорозуміння її рідко можна зустріти в садах і на дачах, хоч вона варта великої уваги.

Всі частини цієї рослини використовуються, насамперед ягоди. Вони містять до шести відсотків цукрів (глюкози та фруктози) і майже стільки ж органічних кислот, особливо яблучної, яка надає їм кислого присмаку, та значну кількість вітамінів С і Е. Своєрідність хімічного складу надає ягодам барбарису характерних смакових властивостей. Барбарисові плоди за смаком, формою і кольором нагадують цукерки, які виготовляли в далекі післявоєнні роки.

З плодів готують перш за все смачне варення, а також киселі, компоти, гострі апетитні підливи та різні приправи до м'ясних і рибних страв. Застосовують ягоди в лікеро-горілчаному та кондитерському виробництві.

Барбарис використовують у свіжому вигляді і як приправу до деяких страв. На Кавказі відома гостра приправа до м'ясних страв, яку готують з ягід барбарису, зварених з червоним перцем та сіллю. Недостиглі плоди деякою мірою можуть замінювати каперси, а молоді листочки – щавель, або їх вживають як салат. З ягід готують різні напої, оцет і морс. Останній добре тамує спрагу. Сік може замінити оцет. Свіжі або висушені ягоди додають у юшки для надання їм пікантного кислуватого смаку. Стиглі вживають як лимон.

З молодих листків і пагонів готують маринади. Молоді соковиті пагони барбарису додають до салату з редискою і цибулею. Гурмани вважають, що це дуже смачно.

Плоди барбарису маринують, солять. З них готують лікер і начинку для цукерок. Ще недавно можна було придбати цукерки з барбарисовою начинкою без ароматизаторів з відповідною назвою – улюблені "смоктунці" багатьох дітей і дорослих.

Ця рослина виділяє багато нектару і перги, тому вважається чудовим медоносом. Бджоли масово відвідують барбарисові чагарі. Барбарисовий мед жовтуватого забарвлення не лише смачний і духмяний, але й має особливі цілющі властивості.

На знайдених глиняних дощечках ассирійського царя Ашшурбанідала, які датуються VII століттям до нашої ери, містяться цікаві відомості про цілющі властивості барбарису, зокрема те, що він очищає кров. Ще тоді знали ціну цій рослині. Кровоспинні властивості барбарису були відомі вавилонцям та ассирійцям за сотні років до нашого літочислення.

І в Європі ще за 650 років до нашої ери було відомо, що ягоди барбарису добре очищають кров. Середньовічні медики присвячували йому трактати, а вже в XVII столітті ця рослина набула великої популярності в усіх країнах Європи та Америки. Цікаво, що в різних країнах Європи є власні способи застосування рослини. У Болгарії корою і листям лікують холецистит, у Франції ягоди вживають для стимулювання діяльності травного тракту, у Польщі споживанням листя позбуваються авітамінозу. Сьогодні ягоди барбарису, як довели вчені, вважаються такими, що мають захисну радіологічну та протипухлинну властивість.

У лікарській практиці використовується все: ягоди, листя, кора, коріння. У корі та листі є алкалоїди, каротиноїди, дубильні речовини. Листя, кора й корені мають кровоспинну дію. У коренях та корі міститься алкалоїд берберин, який сприяє зниженню кров'яного тиску та уповільненню серцебиття.

Ягоди барбарису зміцнюють шлунок, збуджують апетит. Сік з ягід, зварений з цукром, використовується як жарознижувальне. Наливка з барбарису підвищує опірність організму до застуди: варто додати в склянку чаю ложку напою. Сік з холодною водою добре втамовує спрагу. Ягоди вживають як тонізуючий засіб та при лікуванні деяких видів наркоманії.

Настоянка із листя барбарису діє як добре сечогінне, кровоспинний засіб, вона здатна пригнічувати запальні процеси, має антибактеріальну активність. Листя збирають після квітування, а кору молодих гілок – восени.

Препарати з коріння широко використовують у гомеопатії, ними лікують холецистит, хронічний гепатит, пухлинні хвороби. Настоянка кори й коріння входить до холелітину, яким лікують жовчокам'яну хворобу. Відвар коріння – при ревматизмі, лихоманці, захворюваннях очей і порожнини рота.

Кора коріння помічна при жовчокам'яній хворобі. Настоянкою коренів полощуть рот при запаленні ясен та ангіні. Препарати кори й коріння діють заспокійливо.

Барбарисом лікують подагру – вкрай неприємну хворобу. Боротися з недугою допомагає кора. Заготовляють її зі старих живих гілок, заливають 70%-ним спиртом (1:4), настоюють два тижні в темному місці. Вживають тричі на день по 25–30 крапель протягом двох місяців, два курси на рік. Настоянка розчиняє сольові відкладення і зменшує біль. Протипоказана вагітним.

Для лікування жовчного міхура беруть чайну ложку подрібненого коріння або гілочок на півлітра окропу, кип'ятять півгодини, годину настоюють, проціджують і приймають по столовій ложці перед їдою 3–4 рази на день.

Здавна барбарисом лікують застуду, жовтяницю, холецистит, гепатит. У народній медицині барбарис вживається при лікуванні печінки, жовчного міхура, нирок. Відвар коренів застосовують при хворобах шлунку, ревматизмі, плевриті, туберкульозі, ягоди завдяки алкалоїду серотину врівноважують нервову систему. Сік ще в давнину вживали від пропасниці. Препарати барбарису також застосовують у гінекологічній практиці.

Вважають, що за вмістом мікроелементів барбарис не поступається знаменитим краплям Береша. Можливо, пора виготовляти барбарисові краплі з нашої сировини? Вони були б не гірші за рекламовані.

Барбарис – визнаний натуральний барвник, вегетативні органи його використовують для фарбування вовни у жовтий, а шкіри – у червонувато-жовтий колір. Сік стиглих ягід, приправлений галунами, фарбує у рожеві кольори льон, шовк та вовну. Колись із соку барбарису виготовляли червоне чорнило та лимонно-жовті барвники. Кору стебел та коріння можна використовувати у дубленні шкіри.

Жовта і надзвичайно міцна деревина застосовується для виготовлення сувенірів, художніх виробів. Деревина, листки і плоди – у гербарних картинах.

У колючих кущах барбарису та його заростей охоче гніздяться дрібні пташки, де їх не можуть дістати численні вороги. Насадження барбарису використовують для створення колючих живоплотів і декоративних огорож, позаяк вони легко витримують підстригання.

Жовті китиці суцвіть, яскраве забарвлення осіннього листя та безліч оранжево-пурпурних плодів ставлять барбарис у число красивих декоративних рослин. Особливо привабливий він навесні, коли цвіте, а над золотавим кущем миролюбно гудуть бджоли. І восени, вдягнений багрянцем листя й плодів, барбарис прикрасить квітники та задекорує палісадник. Він легко витримує декоративне формування і весь час дивує своєю красою. Яскрава палітра листків та ягід підсилює декоративність барбарису й надає привабливості пейзажам та ландшафтам. Яскраво-червоні ягоди і зелень куща барбарису прикрашають садибу і приносять радість господареві, який посадив цей чагарник.

Барбарис звичайний має декілька форм, що цінуються у декоративному садівництві. Одна з них з темно-пурпуровими листками та яскравими пурпурно-золотавими гронами квітів прекрасно контрастує в садових пейзажах та міському озелененні. Висаджується поодинокими кущами, групами на галявинах, на узліссях і як підлісок, у зріджених групах чи садових масивах. Справляє прекрасне враження у поєднанні з березою. Є форми з біло-пістрявим листям, білими та жовтими плодами, великоплідні.

Особливо виділяється у декоративному відношенні барбарис Тунберга, що походить з Японії. Чагарник до одного метра заввишки з горизонтально розпростертими густогіллястими основними гілками. Листки дрібні, привабливі, дуже різнорідні: зверху блискучо-зелені, знизу сизуваті, восени – вогняно-червоні, що особливо привертає увагу. Має карликову форму з пурпурними темними листками та з сріблясто облямованими листками. Найкрасивіший з барбарисів вирізняється низьким щільним кущем. Найбільш ефективний він у низеньких загорожах та бордюрах, у поодиноких насадженнях на відкритих місцях. Придатний для низького орнаменту в озелененні.

Барбарис може бути прикрасою помешкання. Візьміть восени гілочку з плодами і занесіть до кімнати. Вона простоїть зиму без води і буде гарною прикрасою, нагадуватиме сонячне літо.

М.Г. Курдюк

АКТИНІДІЯ

Мене спонукало написати статтю про цю дуже цікаву й корисну культуру почуття образи за неї, адже вона так повільно впроваджується в наше аматорське садівництво. Розмножують виноград, що має високий вміст цукрів, якого треба обприскувати, до того ж він протипоказаний багатьом за станом здоров'я. Вино? А ви пробували вино, лікери з актинідії? За лікувальними властивостями, корисності тільки лимонник китайський має право конкурувати з нею.

В актинідії дуже великий вміст вітаміну С, а в сорту Полігамна найвищий показник каротину.

У всіх актинідій гармонійний комплекс необхідних людині амінокислот і солей, вона підсилює імунну систему людини й рекомендована всім: гіпертонікам і діабетикам, старим і дітям, тим, що втрачають зір, та ослабленим.

Актинідія добре пристосовується до будь-яких кліматичних умов (морозостійкість всіх видів, крім ківі, до мінус 50°, ківі – до мінус 30°, а зараз у США виведений сорт ківі з морозостійкістю до мінус 44°, у нього також висока стійкість до хвороб та шкідників).

Усі види актинідій – гарні декоративні ліани, вони щороку плодоносять, даючи солодкі, ніжні, ароматні ягоди. У нашій країні поширені такі види: коломіктові (Коломікта, Ананасна, Клара Цеткін, Перемога), аргутові (Аргута, Київська великоплідна – з великою ягодою, Гібридна, Веренева, Фігурна, Пурпурна та ін.), ківі й міжвидові (Джиральда, Полігамна, Приморська).

Позаяк актинідія – дводомна рослина, обов'язково необхідно висаджувати чоловічі й жіночі рослини, на одне чоловіче 1–15 жіночих. Виняток – коломіктові й Джиральда: жіночі квітки за відсутності чоловічих запилюються власним пилком, вони плодоносять, але врожай менший.

Полігамна тридомна. Її квітки бувають однодомні чи тільки маточкові зі скороченим андроцеєм, або тичинкові зі скороченим гінецеєм. Квітки актинідій добре запилюються комахами й вітром.

Плоди містять численні дрібні насінини із присмаком волоського горіха. Маса плодів залежно від

ЗАСЛУГОВУЄ БІЛЬШОЇ УВАГИ

сорту – від 4 до 220 г: коломіктові й полігамні – 4–6 г; аргутові, Джеральда – 6–25 г; ківі – 50–220 г.

Варіює й урожайність із куща: коломіктові – 1, 5–3 кг, аргутові – до 50 кг, ківі – до 250 кг.

Різниться й час достигання плодів: коломіктові та Джиральда – червень– липень, інші – з кінця серпня по жовтень. Плоди ківі в прохолодному місці можуть зберігатися свіжими до 8 місяців, наприклад, на стелажах у коморі.

Плоди інших сортів споживають або переробляють негайно. Їх сушать (родзинки), з них готують варення, компоти, вино, лікер. Перевага ківі полягає в тому, що її плоди можна споживати свіжими тривалий час. У прохолодному місці вони завжди тверді й кислуваті, але якщо їх занести до теплого приміщення, через 1–2 тижні плоди стають м'якими, ароматними, із прекрасним смаком!

Розрізаними часточками ківі прикрашають торти, салати. Японці стверджують, що при щоденному вживанні по одному плоду ківі вам не загрожує навіть рак.

За останні три роки від наукового співробітника зі США я одержав кілька морозостійких сортів хурми, ківі з жовтогарячою м'якоттю – чудового смаку й новий сорт актинідії Джімо (селекція аргутових), плоди якого навіть Київську великоплідну перевершують у 3–4 рази! Урожайність висока, плоди не обсипаються, як у всіх російських сортів. Це кращий сорт зі всіх актинідій.

Актинідія – деревоподібна ліана, тому для її росту потрібна опора у вигляді шпалери, альтанки або стовп із хрестовиною нагорі, все висотою 2–3 м. Відстань між рослинами 2–6 м, оптимальна – 3–4 м.

ВИБІР МІСЦЯ. Актинідія тіневитривала й невибаглива до ґрунту, але віддає перевагу кислуватим, легким, багатим на органічні речовини. Заболочені й піщані ґрунти не витримує. При садінні рослини обрізують до чотирьох бруньок, розмір посадкових ям 60х60 см. На дно слід покласти товсті старі палиці, камені, внести відро перегною, півсклянки суперфосфату або суміш із дернового й листяного ґрунту, грубозернистого піску та перепрілого гною.

Після садіння рослини поливають, лунки мульчують торфом, перегноєм, опалим листям або іншими органічними рештками. У міжряддях можна вирощувати овочеві культури, ягідні кущі.

Коренева система актинідії розміщується на глибині до 60 см, тому припустиме лише легеньке розпушування, ще краще – не розпушувати, а мульчувати навесні й восени, влітку – виполотою (скошеною) травою. Краще добриво для актинідії – гній, який вносять поверхнево під мульчу, до 3 кг на 1 м^2.

ФОРМУВАННЯ, ОБРІЗУВАННЯ. Біля стін будинків і альтанок ліану формують у вільній формі, на шпалері – у вигляді віяла й горизонтальних кордонів. У першому випадку залишають 4–6 стебел, в іншому – у перший рік відбирають два найбільш розвинуті пагони, прив'язують їх горизонтально до нижнього дроту в протилежні боки від стовбура. У наступному році на цих стеблах виростають вертикальні пагони, на яких надалі формуються плодоносні гілочки 3–4-го порядків. Головні стебла необхідно замінювати не раніш ніж через три сезони.

Найкращого результату від обрізування можна досягти, якщо проводити його через кожні 4–5 тижнів, починаючи з квітня (укорочування сильнорослих пагонів, прищипування), останнє обрізування – після опадання листя, пагони поточного року вкорочують до 5–8 бруньок.

У догляді за актинідією багато спільного з виноградом. Хоча є й розходження, зокрема, пагони плодоношення не видаляють, як у винограду після збирання врожаю, а залишають ще на 2–3 роки. І тільки після цього їх вирізують, зберігаючи, однак, одну–дві бруньки для пагона поновлення. Плодоношення починається зазвичай після 2–3 років (із живців, щеплені), з насіння – через 6–7 років.

РОЗМНОЖЕННЯ. Актинідія розмножується головним чином живцями. При насіннєвому розмноженні необхідне щеплення. Але з насіння можна одержати нові сорти, які іноді навіть перевершують даний сорт, тільки плодоношення може настати на 1–2 роки пізніше, причому з насіння одержите жіночі й чоловічі екземпляри у приблизно однаковому співвідношенні. Живцювання зеленими пагонами виконують у холодних парниках або в установках штучного туману. Живцювання здерев'янілими пагонами подібне до живцювання винограду.

М.В. Коноплянов,
вул. Іванівська, 72 а,
с. Молдовка, Сочі, Росія,
тел. 8-988-147-80-29

Дуже багато людей захоплюються вирощуванням цитрусових культур у кімнатних умовах. Тож нерідко на підвіконнях житлових будинків можна побачити цитрусові рослини з яскравими плодами. Вони створюють затишок і комфорт у квартирі чи службовому приміщенні. До того ж приємно не тільки милуватися красою рослин, але й поласувати власноруч вирощеними плодами.

Коли ж ви, шановний читачу, ще не здійснили своєї мрії і не придбали цитрусових рослин, я досить ґрунтовно розповім про їхнє розмноження, щоб ви змогли самотужки задовольнити власні потреби і вирощувати їх у потрібній вам кількості.

Розмноження цитрусових культур

Більшість шанувальників кімнатних рослин знають, що цитрусові можна розмножувати як висівом насіння, так і вегетативно (укоріненням зелених та здерев'янілих живців, відсадками й щепленням).

Щодо розмноження цитрусових рослин насінням, то більшість вважають, що це не складно і всім доступно: придбав пару плодів лимона, випив з ними чай, а насіння висіяв у вазонний горщик. З появою сходів розсадив сіянці в окремі вазонні горщечки і регулярно поливай, а із збільшенням розмірів рослини пересаджуй у ємкості більшого розміру та з нетерпінням чекай цвітіння й плодоношення. А рослини, як на гріх, інтенсивно ростуть, створюють велику листкову поверхню і вегетативну масу, проте в плодоношення не вступають. Тоді господар після 10–12, а іноді й більше років чекання розчаровується у своєму багаторічному захопленні та перестає доглядати за ними, а частіше просто викидає рослини, щоб не заважали в кімнаті.

Цьому можна було б зарадити ще тоді, коли сіянці були 1–2-річними і їхня висота сягала 25–30 см, а товщина стебла у зоні кореневої шийки дорівнювала товщині олівця (8–10 мм). У той час варто було дістати однорічний пагінець з плодоносного деревця лимона і зробити щеплення на вирощених сінцях брунькою чи живцем, як це роблять на дичках яблуні або груші. Після окультурення цих рослин за належного догляду за ґрунтом і рослинами через 3–4 роки можна було б пити чай з лимонами, вирощеними власноруч.

Виникає запитання: чому ж вирощені з насіння рослини в кімнатних умовах добре ростуть, але довго не плодоносять? Відомо, що у багатьох країнах субтропічної зони цитрусові плодові культури розмножують насінням без застосування до сіянців окулірування чи щеплення. Наприклад, в окремих провінціях Китаю, Індії та Японії, де сприятливі субтропічні умови для культури цитрусових, значну частину плантації закладають саджанцями, вирощеними безпосередньо з насіння. Це тому, що саджанці з насіння, на відміну від тих, що отримані шляхом вегетативного розмноження, вільні від вірусних та мікоплазмових хвороб. За насіннєвого розмноження ці хвороби у спадок не передаються. Тому такі саджанці успішно приживлюються на місці висаджування, інтенсивно ростуть і створюють більш довговічні насадження порівняно із закладеними вегетативно розмноженими саджанцями.

Однак рослини, вирощені з насіння, в умовах субтропічної зони вступають у плодоношення не раніше 6–8 років. А причиною є те, що такі рослини є стадійно молодими, отож для того, щоб дати перші плоди, вони повинні пройти етапи стадійного індивідуального розвитку. При вирощуванні сіянцевих рослин у кімнатних умовах, де ґрунтові й кліматичні умови далеко не такі, як у зоні субтропіків, етапи індивідуального стадійного розвитку сіянців перебігають набагато повільніше, через це сіянцеві рослини за цих умов вступають у плодоношення через 12–15, а іноді і більше років.

У цитрусових рослин є ще одна дуже важлива особливість, про яку слід знати при розмноженні насінням. Для них властива багатозародковість (поліембріонія). Поліембріонія – це явище, при якому одна насінина містить 2 і більше зародків. У багатозародковому насіннєвому зачатку може утворюватися декілька апоміктичних, нуцелярних зародків, з яких один розвивається нормально, статевим шляхом і з нього в більшості випадків утворюється дичка, яка не зберігає характерних для материнських рослин якостей, а решта – нуцелярні сіянці, що майже повністю зберігають якості материнських рослин. Отже, за насіннєвого розмноження отримують рослини як з культурними, так і з дикими ознаками.

Розмноження цитрусових висівом насіння вигідне тим, що сіянці стійкіші до вірусних хвороб, краще пристосовуються до нових ґрунтово-кліматичних умов. Такі рослини мають добре розвинуту кореневу систему, що дає змогу створювати довговічніші й високопродуктивніші насадження.

Для прискорення вступу в плодоношення і з метою одержання якісних плодів вирощені в кімнатних умовах сіянці цитрусових рослин необхідно заокулірувати або виконати щеплення живцем, заготовленим із рослин бажаного сорту, які вже плодоносили, тобто застосувати вегетативний спосіб розмноження.

За вегетативного розмноження цитрусові зберігають сортові якості плодів, утворюють меншого розміру рослини, скоріше вступають у плодоношення.

Насіннєвий спосіб розмноження використовують

(Продовження на стор. 33)

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

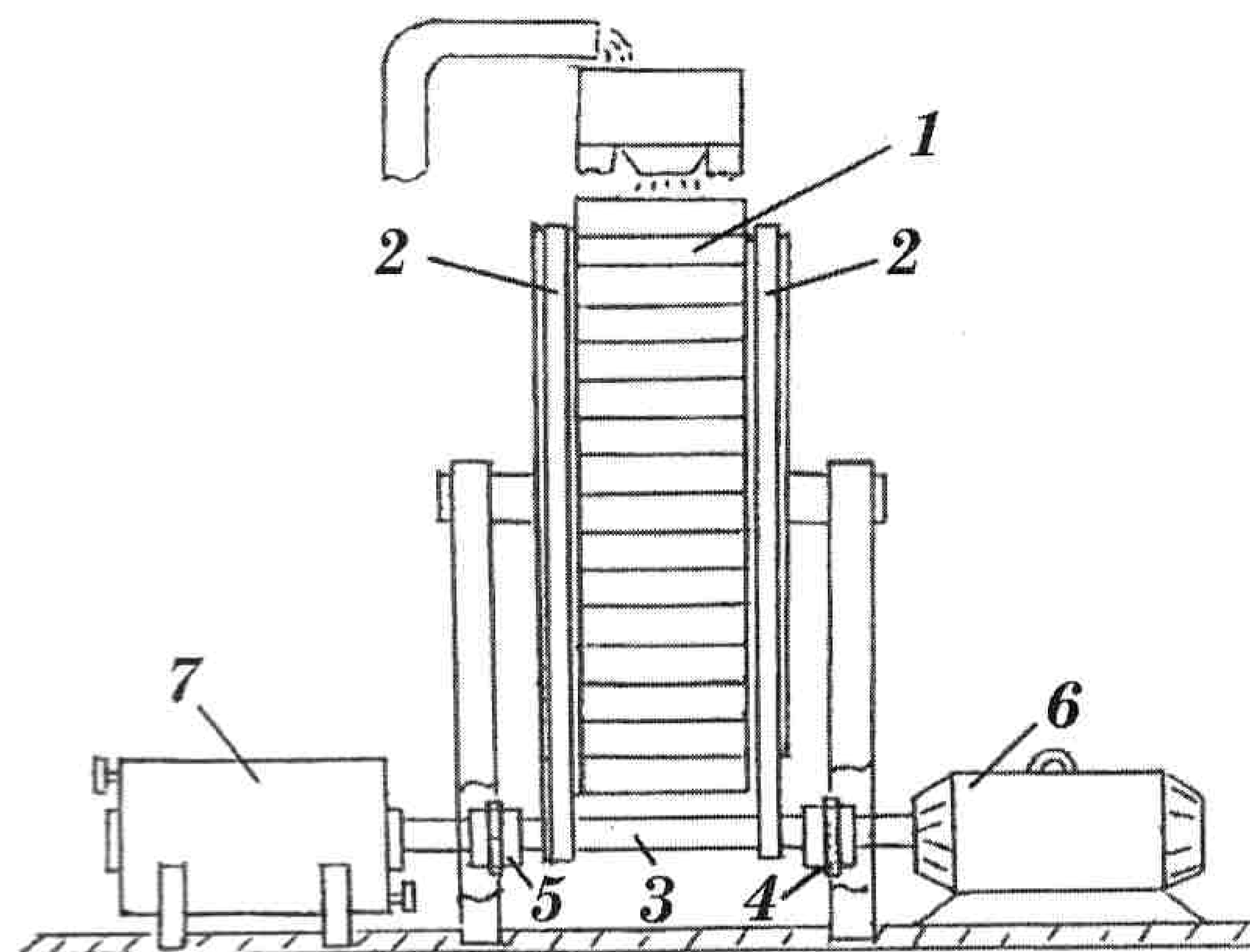
Цікава ідея: перетворити ГЕС на ГТЕС

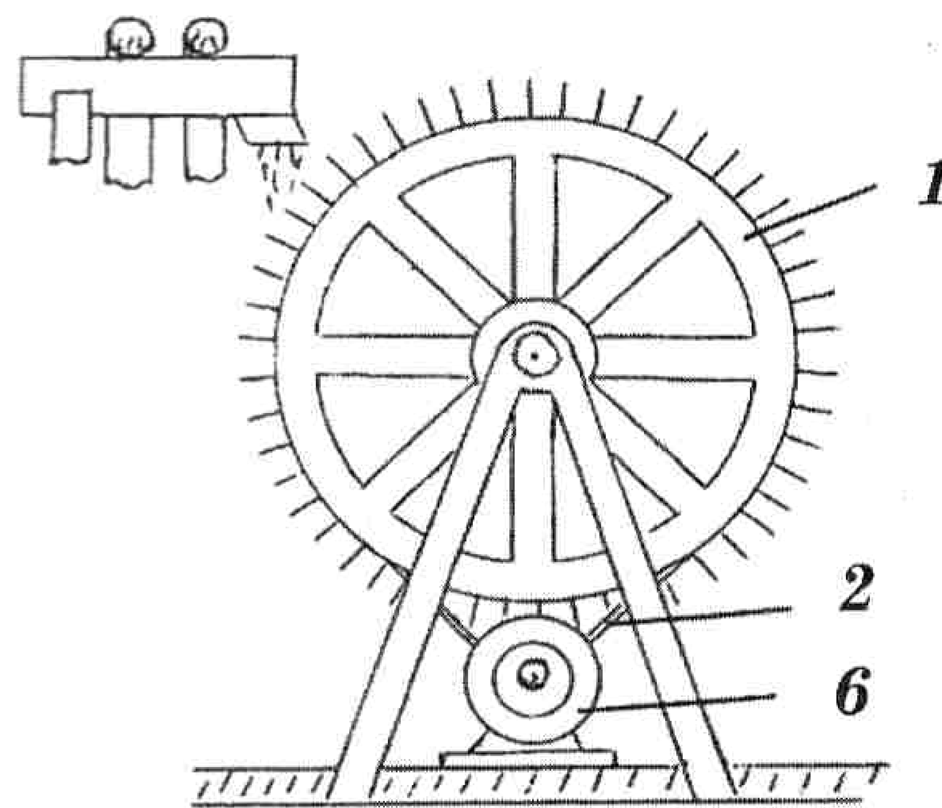
Шановна редакція, я винайшов спосіб, як змусити гідротурбіну виробляти, окрім електричного струму, ще й теплову енергію. Допоки триває оформлення відповідних документів, я взяв тимчасовий патент на корисну модель № 43967, який дозволяє мені друкувати відомості про винахід, не втрачаючи свого пріорітету на нього.

На жаль, я не можу зробити діючого зразка ГТЕС власноруч, бо поряд із моїм житлом немає гірської річки. Але це досить легко зможуть зробити умільці з інших регіонів України, якщо ознайомляться з матеріалами мого винаходу.

Завдяки запропонованій конструкції відома кожному школяреві традиційна ГЕС, окрім тисяч кіловат електричного струму, тепер зможе давати ще й тисячі кілокалорій тепла, трансформуючись таким чином у ГТЕС. При цьому її к.к.д. майже подвоюється. І що особливо важливо – створювати такі енергетичні комплекси можна не лише на потужних машинобудівних підприємствах, а й у невеликих механічних майстернях, що значно полегшує процес втілення винаходу в життя та його експлуатацію. Приміром, карпатські умільці за 2–3 тижні змогли б встановити таку ГТЕС на березі однієї із численних гірських річок та використовувати енергію природи на обігрів та освітлення власних теплиць, інших споруд.

Модифікований черкаським винахідником Леонідом Павловичем Фомінським кавітаційний роторний теплогенератор легко виготовити з підручних засобів у домашніх умовах. Джерелом електроенергії слугує запущений у реверсному режимі відповідної потужності електродвигун. Традиційна для ГЕС гребля в даній конструкції не потрібна.





Тому теплоенергетичний комплекс можна розмістити на березі річки у зручному затишному місці. А якщо для покриття теплиці скористатись ще й виготовленим із ПЕТ-пляшок прозорим "шифером", про який автор розповідав у журналі "Дім, сад, город" №1 за 2007 р., то скористатися такою можливістю не зможе хіба що дуже лінивий господар. Я переконаний, що, коли, скажімо, в Карпатах з'явиться чимало таких конструкцій, перетворивши цей регіон на зону ефективного тепличного господарства, ми зможемо забезпечити Україну дешевою тепличною продукцією, а карпатський регіон – робочими місцями.

Роторний кавітаційний теплогенератор найефективніше працюватиме при швидкості понад 3000 об/хв. Мінімальна робоча швидкість ковшової гідротурбіни, яка конструктивно найближча до водяного колеса, – 60 об/хв.

Якщо діаметр робочого валу теплогенератора взяти 5 см, то матимемо таку пропорцію:

60 об/хв : 3000 об/хв

5 см : x см

Звідси легко вирахувати діаметр ведучого водяного колеса: X = 3000 • 5 : 60 = 250 см, або 2,5 м.

П.Д. Чорнобай,
petrochornobay1@rambler.ru

Шановні читачі! Протягом багатьох років я збирав різноманітну технічну інформацію, яка б могла допомогти мені в нелегкій сільськогосподарській праці, і аналізував її. Багатьма запозиченими цікавими ідеями скористався, а деякі брав лише за основу, вдосконалюючи й переробляючи різні інструменти й пристосування для своїх потреб, але при цьому я завжди намагався у своїй роботі використовувати тільки найпростіші та ефективні. Деякі з таких розробок пропоную вашій увазі.

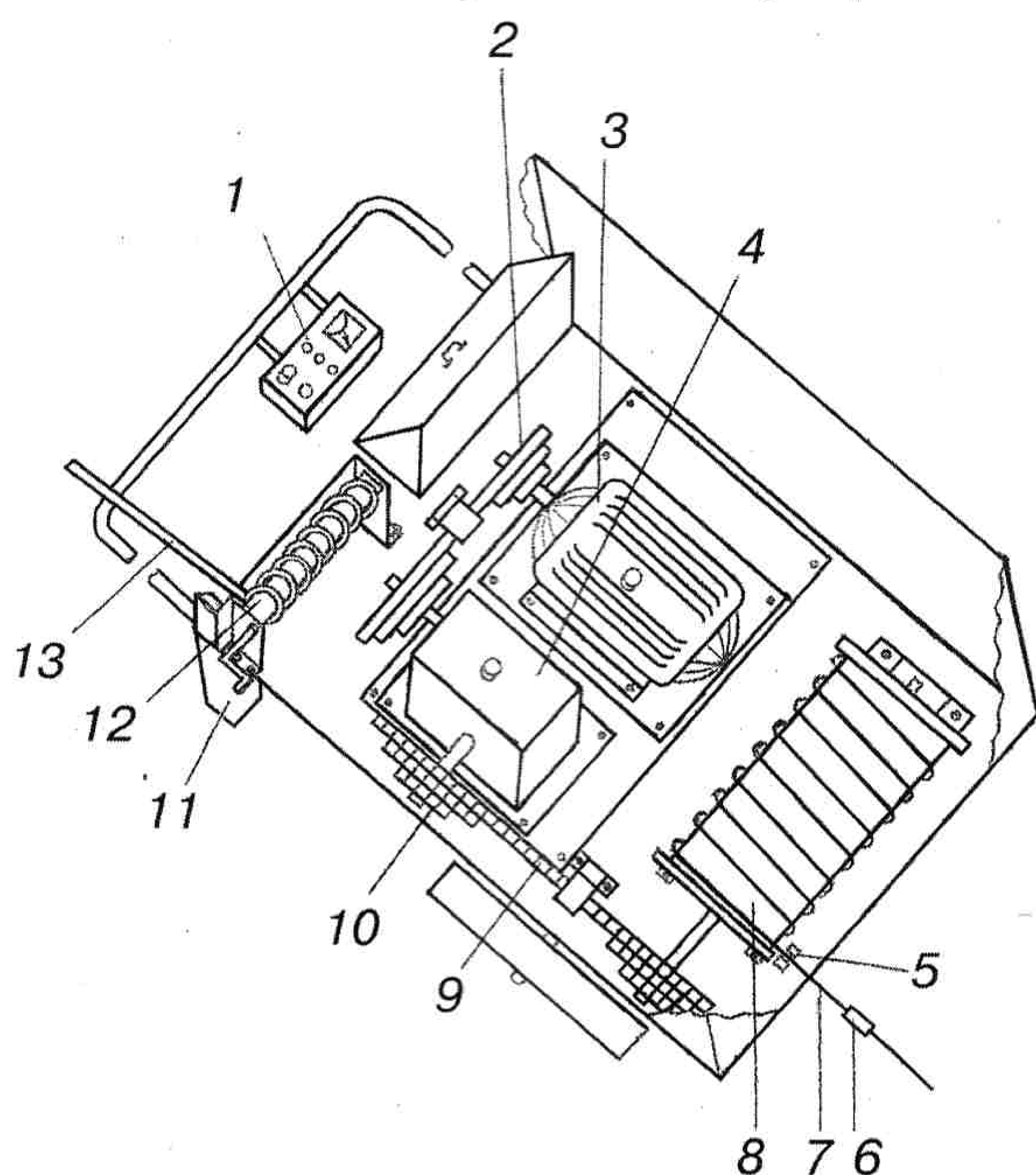
Універсальний електромотоблок

Цей пристрій дуже зручний і прогресивний. Складається він з однофазного електродвигуна, редуктора, барабана для намотування каната, пульта керування. На валу електродвигуна й первинному валу редуктора встановлений блок шківів, а на вихідному валу редуктора й валу барабана лебідки – комплект зірочок, що дає змогу забезпечувати необхідну швидкість обертання й момент на валах різних засобів механізації. Всі вузли й механізми змонтовані на візку.

Електромотоблок забезпечує привід різних засобів малої механізації: січкарні, коренерізки, циркулярної пилки, деревообробного верстата. З цією метою передбачено його укомплектування набором зірочок і шківів, які можна встановити на ці засоби, в тому числі й на ті, що раніше мали ручний привод.

За допомогою лебідки можна піднімати вантажі, переміщати однокорпусний плуг або культиватор.

На візку мотоблока передбачені спеціальні лопати-фіксатори, які заглиблюються в ґрунт і запобігають самовільному пересуванню візка. Потім вмикають електродвигун і на барабан лебідки намотують канат, на кінці якого закріплено плуг, підгортач або культиватор.



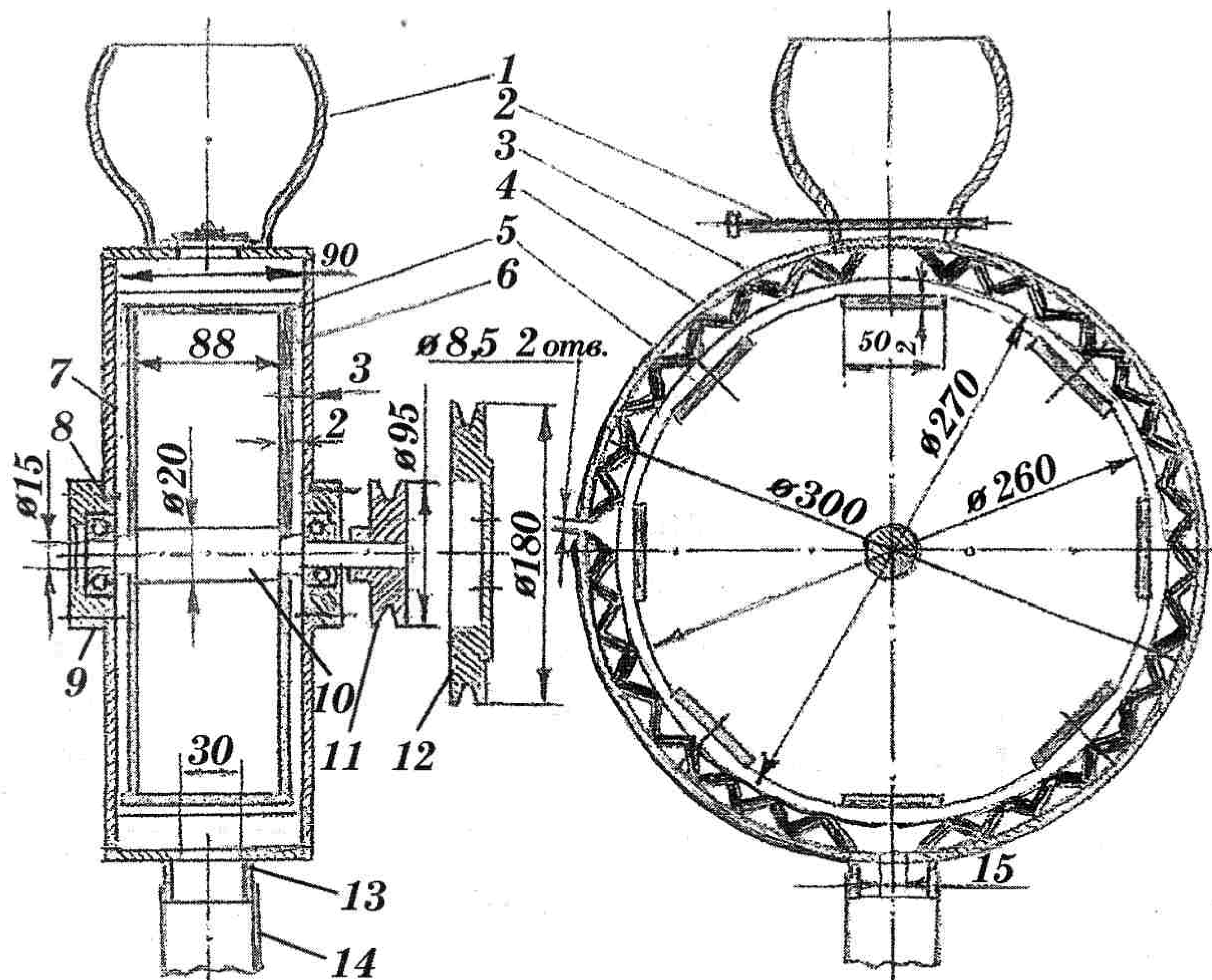
Універсальний електромотоблок: 1 – пульт керування; 2 – шківи; 3 – електродвигун; 4 – редуктор: 5 – вилка кінцевого вимикача; 6 – упор; 7 – канат; 8 – барабан лебідки; 9 – ланцюгова передача; 10 – зірочки; 11 – гальмовий упор; 12 – барабан: 13 – кабель.

У чому переваги саме такого універсального електромотоблока з лебідкою? За його допомогою можна не лише значно полегшити обробіток присадибної ділянки. Внаслідок значного тяглового зусилля можна обробляти як піщані ґрунти, так і чорноземні, в тому числі й на схилах.

До того ж, електродвигун і редуктор змонтовані на окремих основах, тому їх можна легко знімати і встановлювати безпосередньо на той чи інший засіб малої механізації.

Отже, даний універсальний електромотоблок простий у керуванні і надійний в експлуатації. Крім того, своєю роботою він не забруднює навколишнього середовища, а відтак є екологічно чистим. Тож виготовлення універсального електромотоблока для використання у власному підсобному господарстві економічно вигідне.

Саморобний млин-крупорушка



Цей пристрій призначений для подрібнення на борошно пшениці, вівса, ячменю, гороху, кукурудзи, риб'ячих кісток, солі в сухому вигляді, а також інших компонентів для комбікормів. Приводиться він у дію від електродвигуна. При частоті обертання вала двигуна 3000 об/хв продуктивність становить 10 кг/хв при переробці кормових компонентів на борошно, а при частоті обертання вала двигуна 1000–1500 об/хв – 10 кг/хв при переробці компонентів на крупу.

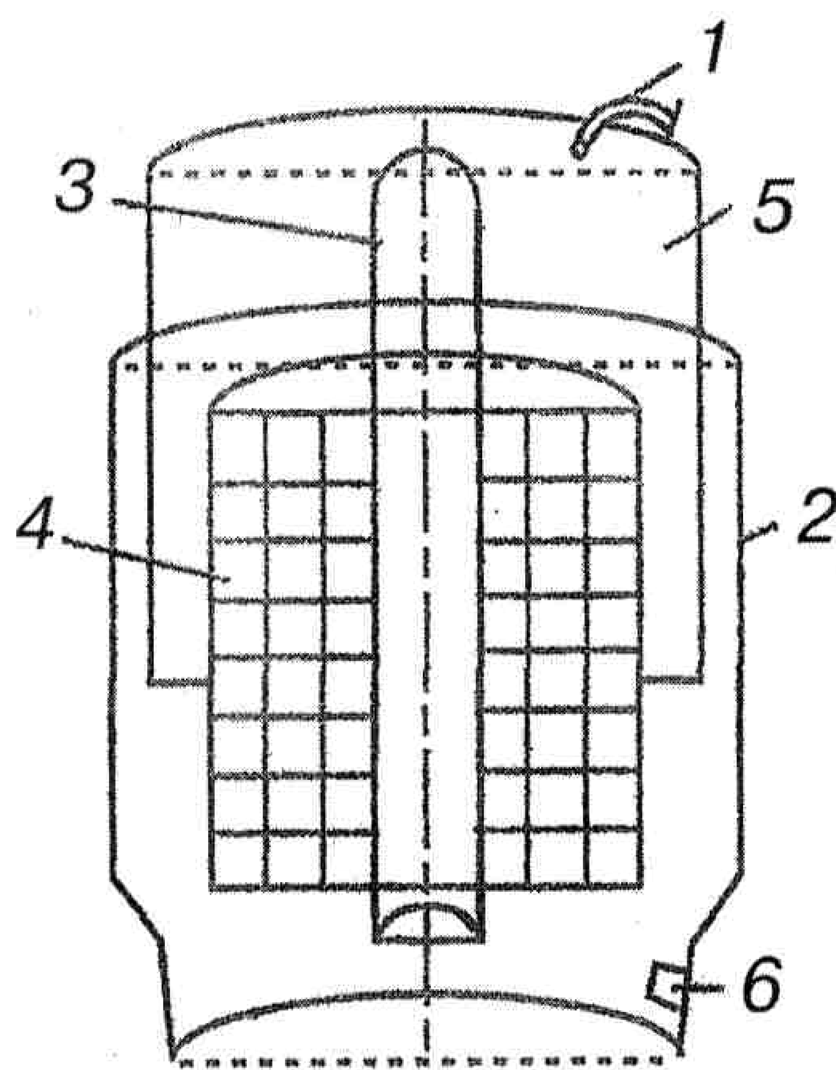
Саморобний млин-крупорушка: 1 – завантажувальний бункер; 2 – заслінка; 3 – обичайка (кожух); 4 – кутник; 5 – смуга розміром 88х50х2 мм; 6 – диск; 7 – боковина; 8,9 – корпус із підшипником; 10 – вал; 11, 12 – шківи; 13 – патрубок; 14 – дермантиновий рукав.

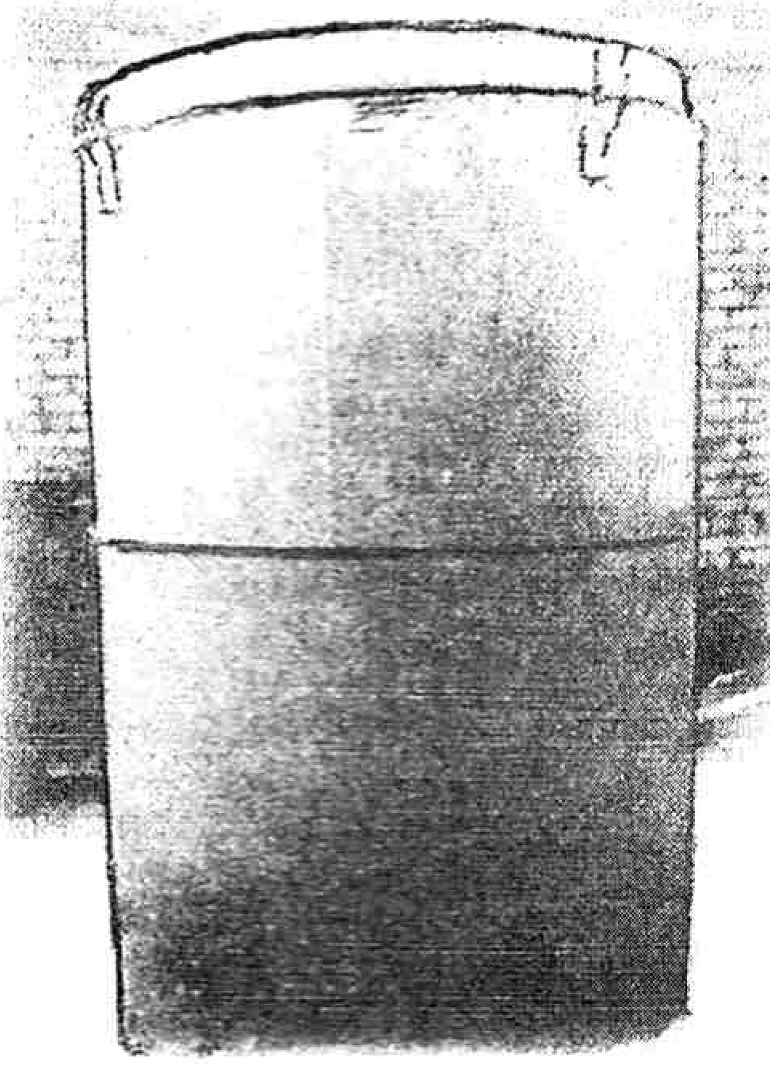
Джерело енергії – біогаз

Нині пошук додаткових енергоресурсів стає для людства завданням номер один. Адже світові запаси нафти, газу, вугілля стрімко зменшуються, а ціна на них, навпаки, щороку дедалі зростає. Щоправда, останнім часом почало зростати використання різних видів альтернативних (поновлюваних) джерел енергії – вітрогенераторів, сонячних батарей, геотермальних джерел і приливних станцій. У кожного з них є свої переваги та недоліки, свої перспективи й стримуючі фактори. Але для широкого застосування в індивідуальному господарстві вони здебільшого виявляються просто не застосовними або ж надто дорого коштують.

А тим часом ми практично щодня "ходимо" по енергоносіях, які могли б стати у пригоді. Адже з-поміж них майже все побутове сміття, обпале листя, бадилля сільськогосподарських культур і бур'янів (які господарі найчастіше просто спалюють, забруднюючи атмосферу), а також гній. Тож, замість того, щоб на вивіз і утилізацію такого сміття витрачати гроші, їх можна було б отримувати від його переробки. Як саме? Наприклад, спорудити на власному присадибному подвір'ї або у своєму фермерському господарстві індивідуальну біоустановку, тобто біогенератор (БГ).

Біогенерація була відома ще за часів Стародавнього Китаю. На 90–95% така установка споруджується з підручних матеріалів. Її будівництво не потребує якихось спеціальних знань. Із матеріалів господарю знадобляться звичайне каміння або цегла, бетонні блоки або жерсть, металеві або металопластикові труби (їхній метраж залежить від відстані до місця встановлення біогенератора від джерела живлення), цемент, пісок, газовий кран. З інструментів – електрозварювання, пилка-болгарка, рулетка, кельма, молоток, рівень.





Біогенераторна установка для відкритого повітря: 1 – водний затвор і шланг для виходу газу, 2 – зовнішній бак для завантаження органічної маси, 3 – труба дозавантаження палива, 4 – механічна мішалка, 5 – внутрішній бак для збирання газу, 6 – злив добрив.

Біогенератор можна побудувати на 6, 8, 12 куб. м і більше. А спорудивши таку установку, її завантажують органічною сировиною різного походження. Через 7–8 днів внаслідок анаеробної (без доступу повітря) ферментації (перегнивання, розкладання) органічних речовин отримують газовий продукт. Вирішальну роль у процесі ферментації відіграє температура: підігрів сировини до 15–20° вдвічі збільшує виробництво енергоносія.

Ще одна важлива умова – повна герметизація установки. Тож цьому питанню варто приділити особливу увагу.

Слід зазначити, що за бажанням можна об'єднати зусилля й ресурси 3–4 родин, які мешкають по сусідству і мають у господарстві газові плити з духовками.

Одного заправлення біоустановки буде достатньо, щоб протягом року користуватися газом безперебійно.

І ще один аргумент "за" використання біогазу. У кожній садибі, на дачі, а тим більше у фермерському господарстві, протягом року нагромаджується чимало органічних решток. Часто їх складають у гнойові купи, а через рік отримують сипець – цінне добриво, яке широко використовують дачники, городники, квітникарі. Однак під час ферментації на відкритому повітрі з нього виділяється (втрачається) значна частина поживних речовин, які так необхідні рослинам. А от в установці без доступу повітря й впливу природних факторів можна отримати добриво, що зберігатиме свої цінні властивості й підвищуватиме врожайність культур у кілька разів.

За бажанням газ можна переробляти на автобензин будь-якої марки від 150 л за добу до 50 т за рік. Також можна одержувати електроенергію за рахунок прямого спалювання газу (що не дуже ощадливо), адже вигідніше мати двигун внутрішнього згоряння, що працюватиме на газі. Отримуючи живлення від біогазової установки, він запускатиме електрогенератор.

За статистикою, чимало європейських країн, зокрема Данія, Австрія, Швеція, Фінляндія тощо, отримують біогаз із сміття. У структурі їхнього загального споживання енергії біоенергія становить від 3% до 23%. Шкода, що в нашій країні ця частка не досягає навіть 0,1%.

Варто зазначити, що газ рентабельно постачати споживачеві в радіусі 3 км від установки. Його можна використовувати як паливо для котлів мережі централізованого опалення, різних промислових споживачів. Однак слід враховувати, що, якщо споживач перебуває на відстані понад 3 км, то рентабельність такої установки знижується. За таких обставин раціональніше виробляти електроенергію у мережу, коли використовують двигуни внутрішнього згоряння українського виробництва.

Біогаз отримують шляхом переробки біомаси (тобто органічних сільськогосподарських і побутових відходів) метановим бродінням. Його складові: метан (CH_4) – 70%, вуглекислий газ (CO_2) – 30%. У дуже незначній кількості представлені H_2S, H_2 та N_2. Теплотворна здатність біогазу становить від 5000 до 8000 ккал/м³, що практично відповідає газовим сумішам, які застосовують у народному господарстві й побуті.

З 1 т органічної речовини утворюється від 250 до 500 м³ біогазу. Крім нього, у біогенераторах утворюється концентроване знезаражене органічне добриво без запаху з вологістю 65–70%.

На рисунку зображена біогенераторна установка для відкритого повітря. Заклавши в неї 1 т органічної речовини, можна протягом півроку отримувати від 1,5 до 2,5 м³ газу на добу, виробіток якого розпочинається через 7–8 днів.

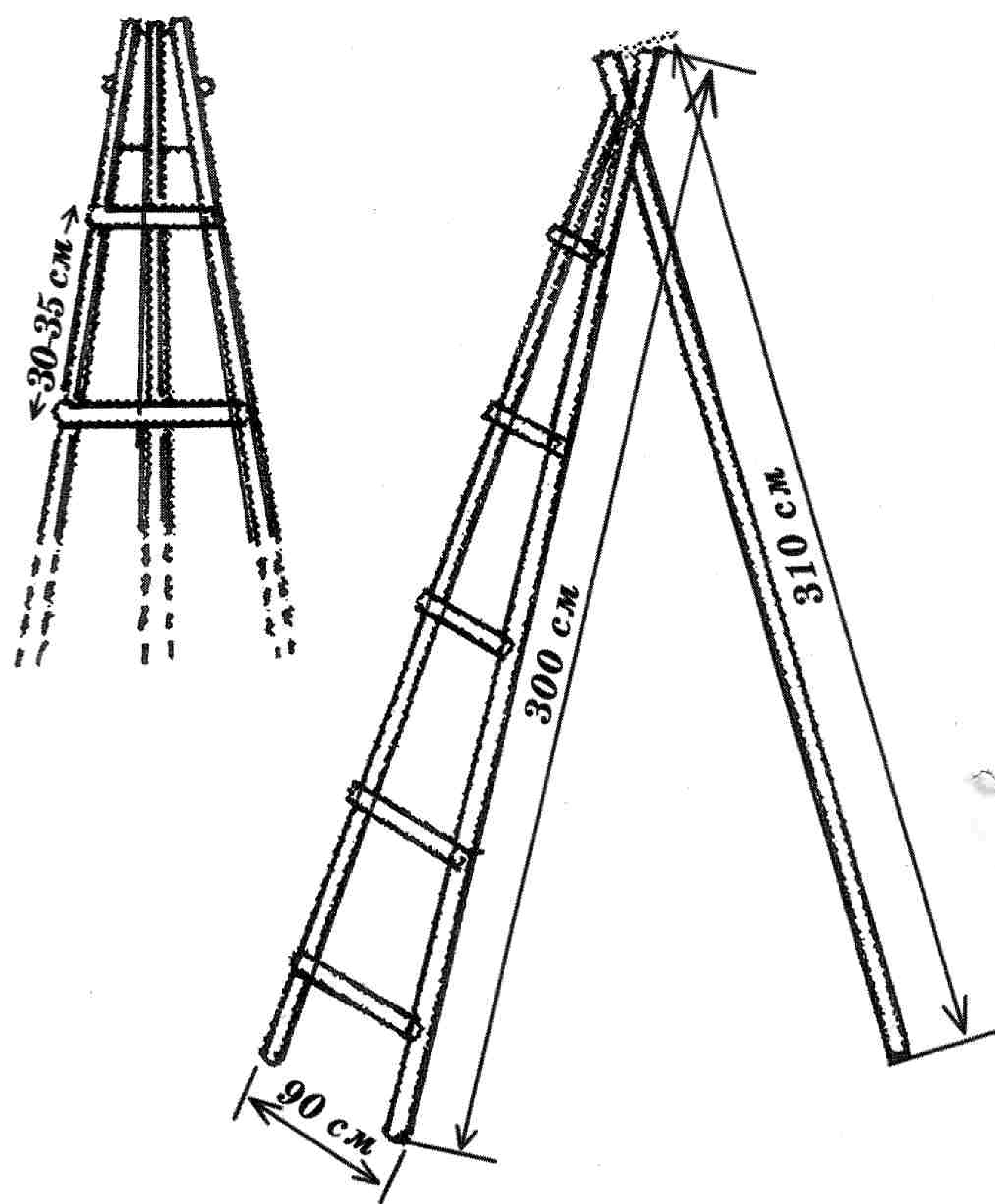
Якщо у когось із читачів виникнуть запитання, охоче відповім на них за телефонами: 095 7664822, 095 7460989.

О.Я. Дидиченко,
г. Берислав, вул. Котовського, 7,
Херсонська обл., 74300

Проста садова драбина

Часто садівникам доводиться вирішувати питання, як дістатися до верхівок виноградних лоз або дерев у саду, як їх обрізати або зібрати з них урожай. Дуже часто саме через такі проблеми аматори не мають змоги якісно обрізати виноградні кущі або понизити й освітлити крони дерев, що згодом призводить до зниження врожайності садових рослин та погіршує їхній ріст і розвиток.

Інколи для обрізування важкодоступних верхніх частин виноградних кущів та крон високорослих плодових дерев, для заготівлі чубуків дехто з аматорів застосовує особливі, так звані повітряні секатори-сучкорізи, насаджені на палицю необхідної довжини. Дещо зручніший для цієї роботи сучкоріз гільотинного типу, але зрізувати ним можна гілки завтовшки до 15 мм.



Як же вирішити проблему? Користуючись драбиною, зображеною на рисунку, обрізувати верхню частину крони можна як ножівкою, так і звичайним секатором. Виготовити таку драбину нескладно. Для цього потрібно мати три бруски 20x20 або 30x30 мм, залежно від того, який запас міцності повинна мати конструкція. Адже садова драбина стане у пригоді не тільки під час обрізування садових рослин, а й для збирання врожаю.

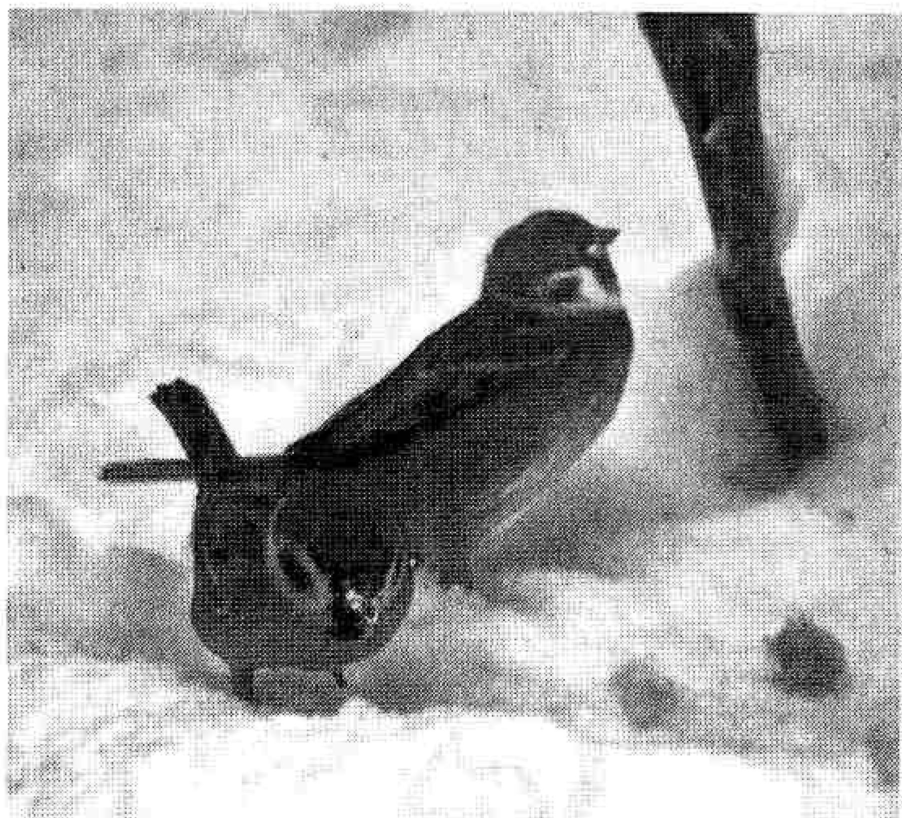
Розміри й принцип збирання показані на рисунку. Опорна нога (ноги) кріпиться на дверних петлях, що дає змогу зробити складану драбину. Виготовляють її з добре обструганих дерев'яних брусків.

Після збирання драбину бажано пофарбувати олійною фарбою, що значно подовжить строк її експлуатації.

А щодо зберігання дерев'яних драбин, то слід зазначити, що інколи господарі, особливо початківці, часом навіть і не здогадуються про те, що в приміщенні, де зберігаються дерев'яні драбини, а також інші вироби з дерева, потрібно дотримуватися певної вологості й температури, аби ці вироби надто швидко не розсохлися або не деформувалися від зайвої вологи.

Бур'яни залишаться птахам

Вважається, що наприкінці жовтня – на початку листопада, коли весь урожай уже давно зібрано, перебрано і занесено до сховищ, а рослинні залишки культурних рослин і обсіменілих бур'янів знищені, можна розпочинати обробіток ґрунту. Чимало городників так і роблять, але я з цим не кваплюся і ось чому.



На тому місці, де були купи бур'янів та інших рослинних решток, у ґрунті, зазвичай, залишається дуже багато насіння бур'янів. Аби наступного року не довелося виявляти чудеса героїзму у боротьбі з бур'янистою рослинністю, я насамперед намагаюся зібрати її насіння з грядки.

На перший погляд це може здатися маячнею, але це лише на перший погляд, А роблю я ось що.

На тому місці, де були складені рослинні рештки упереміш із бур'янами, я розкидаю трохи пшона або проса і всюдисущі горобці швидко виявляють такий дармовий корм. А оскільки ці птахи живуть зграями, то, побачивши так багато їжі, вони своїм дзвінким цвірінькання скликають горобців з усієї округи. Звичайно ж, пшоно або просо швидко зникає, але прагнення відшукати хоча б ще щось у землі спонукає птахів буквально перелопачувати верхній шар ґрунту, відшукуючи й поїдаючи насіння бур'янистих трав. Допомагають горобцям і дикі голуби.

Саме тому лише після того, як птахи втратять інтерес до ділянки, я розпочинаю обробіток ґрунту.

Лопата-помічниця

Восени, з настанням холодів і закінченням більшості робіт на садовій ділянці, господарі починають ремонтувати різноманітні інструменти й сільськогосподарський реманент. Чи не найпоширенішим із них, безумовно, є лопата. Тож можна просто почистити її й скласти в сарай, а можна поміркувати, як удосконалити цей інструмент.

Пропоную обрати другий варіант і спробувати зробити звичну для нас лопату дещо універсальнішою.

Як саме це зробити, добре показано на рисунках. Запропоновані у цій статті варіанти модернізації звичайних лопат можуть значно полегшити нелегку працю на землі.

На рисунках 1 і 2 зображена лопата, яка стане у пригоді під час перекопування цілинної ділянки. Схема її удосконалення досить проста. До правого краю лопати чотирма заклепками прикріплюють сталеву пластину завтовшки 155 мм із заточеною ріжучою крайкою.

Слід зазначити, що висоту ріжучої грані (на рисунку вона становить 70 мм) кожний господар може підібрати для себе індивідуально, враховуючи свої фізичні можливості.

Пластину раджу прикріпити на болтах, тоді її можна буде використовувати для оранки цілини або грядки із сидератами, а в іншому лопата матиме звичайний вигляд.

На рисунках 3 і 4 представлена двоштикова лопата. Виготовити її також нескладно – потрібен лише невеликий виріз. Зробити його дуже просто: на одну штикову лопату накладається інша з поворотом на 180° і по ній, як за шаблоном, позначають частину, яку необхідно вирізати.

Таким інструментом не тільки легше й простіше перекопувати задернені ділянки, він легко справляється і з розгалуженим корінням під час розкорчування. Знадобиться така модифікована лопата й на тих ділянках, де дуже багато дрібного коріння.

Якщо ж до двоштикової лопати прикріпити пластину-ніж, про яку йшла мова вище, то вийде ще універсальніший інструмент, яким можна буде легко працювати практично на будь-яких ґрунтах.

Підготуймо сад до зимівлі

У листопаді, після остаточного закінчення збирання врожаю, у саду ще чимало роботи, яка спрямована здебільшого на підготовку саду до майбутньої зимівлі. У цей період я, зазвичай, забираю з-під дерев підпори й дезінфікую їх розчином мідного купоросу або нітрафену (50 г на 10 л води), оглядаю садові рослини і заліковую на гілках і штамбах рани, які утворилися протягом сезону.

Усі рослинні рештки (подрібнені гілки, виполоті бур'яни, обпале листя) згрібаю й укладаю в компостну купу, пересипаючи їх торішньою парниковою землею і додаючи мінеральні добрива. Взагалі, я ще багато років тому взяв собі за правило не залишати в саду сміття на зиму, бо воно слугує розсадником багатьох шкідників і хвороб. Цього правила дотримуюся завжди.

Слід зазначити, що приблизно в середині або ближче до кінця осені починається друга хвиля росту активних коренів плодових дерев. Тому саме в цей період завжди намагаюся внести добрива під час перекопування ґрунту з оборотом пласта. Глибина перекопування має бути приблизно 12–20 см, а ближче до штамба – 6–10 см.

Гарні результати дає внесення добрив у лунки або свердловини, пробурені садовим буром на глибину 40–50 см. Зазвичай я роблю їх по периферії крони, по одній на кожний квадратний метр. У наступні роки нові свердловини розміщую у проміжках між тими, які були пробурені садовим буром раніше.

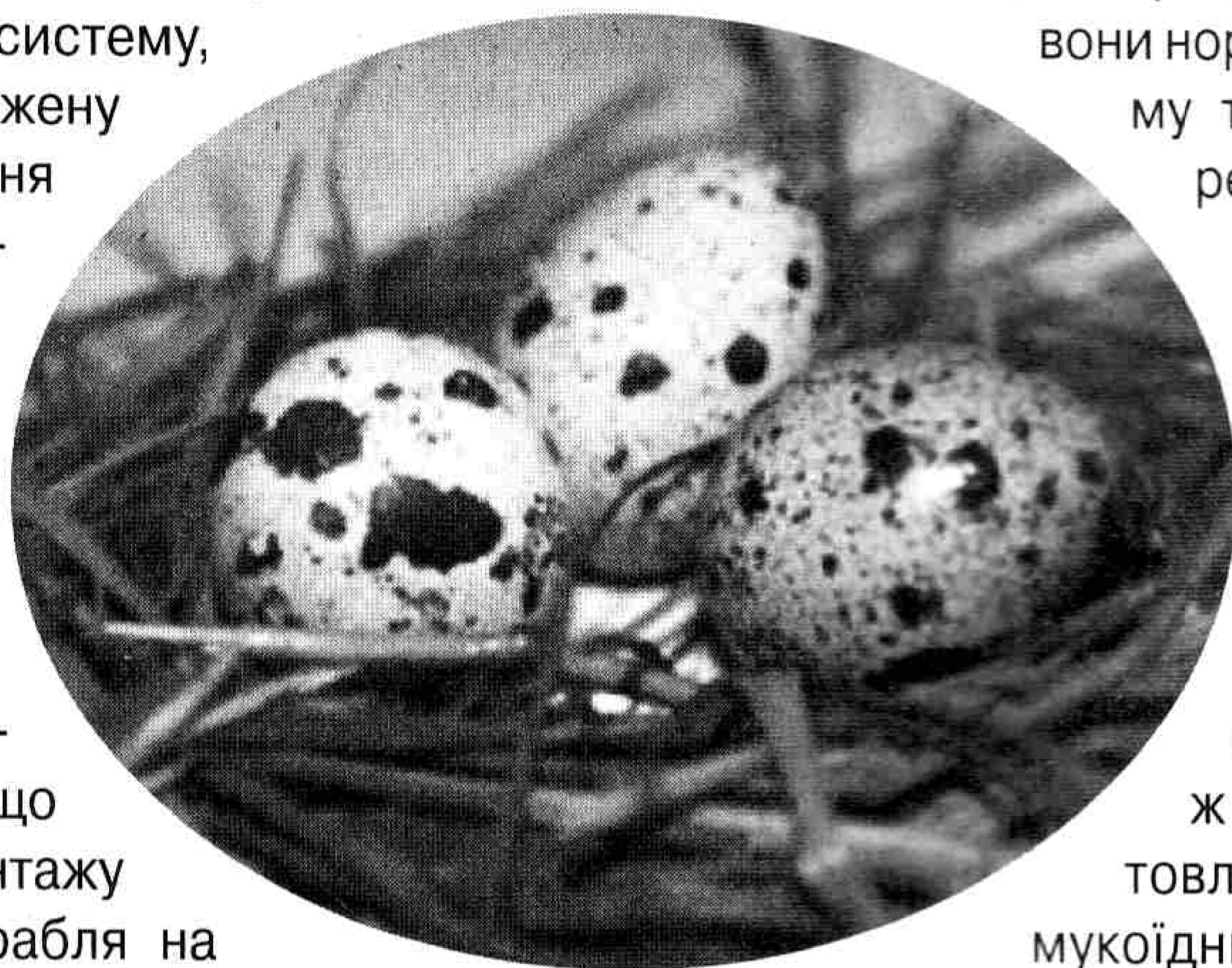
Приблизні норми добрив для плодоносного саду: 4–8 кг органіки (компост, перегній), 50–60 г простого суперфосфату (або 20–30 г подвійного) і 10–40 г калійної солі з розрахунку на 1 м² пристовбурного кола.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Голосую за перепелині яйця,
або кілька важливих причин, щоб їх спробувати

Шановна редакціє! Мені дуже подобаються статті, які ви друкуєте в рубриці "Допоможи собі сам". Саме тому я вирішила долучитися до неї й запропонувати читачам журналу "Дім, сад, город" інформацію про поживні та цілющі властивості перепелиних яєць, які я вживаю протягом багатьох років і не шкодую про це.

Чому саме перепелиних? Вважається, що від них не можна заразитися сальмонельозом, ці яйця не містять холестерину і зберігаються дуже довго. Крім того, вони смачні й поживні. Лікують захворювання шлунково-кишкового тракту, анемію, сильні головні болі, хронічну пневмонію, бронхіальну астму, туберкульозні інтоксикації, підвищений або знижений тиск, розлади травлення, недокрів'я, нервову систему, алергію, чутливість до ГРЗ, знижену статеву потенцію, захворювання очей тощо. І це лише частина списку захворювань, за яких користь перепелиних яєць прирівнюється до цінних і корисних ліків.



Цікаво також, що перепелині яйця користуються "неземною" любов'ю, бо кожен космічний екіпаж обов'язково бере їх із собою на орбіту. І це при тому, що кожний кілограм і навіть грам вантажу під час запуску космічного корабля на особливому рахунку. Однак про все по порядку.

Перепелині чи курячі: які краще?

◈ ***Смачніші, ніж курячі.*** Як відомо, яйця перепелів вважаються найсмачнішими з-поміж яєць сільськогосподарської птиці. Вживають їх печеними, вареними, сирими, смаженими, маринованими тощо. А завдяки своїм незвичним розмірам їх часто використовують для прикрашання страв, до того ж, діти споживають такі яйця охочіше.

◈ ***Більше вітамінів.*** Перепелині яйця, незважаючи на свій малий розмір (маса одного яйця лише 10–12 г), за вмістом вітамінів та інших корисних речовин випереджають курячі, а саме: вітаміну А в них більше у 2,5 рази, B_1 – у 2,8 та B_2 – у 2,2 рази. Вітамін D знаходиться в активній формі, перешкоджаючи розвитку рахіту у дітей.

◈ ***Більше мікроелементів.*** Перепелине яйце в 5 разів менше за куряче, але в ньому в 5 разів вищий вміст фосфору, калію та заліза. Оскільки фосфор сприяє розумовому розвитку, у Японії кожен учень щодня отримує на обід два перепелиних яйця. Цей високодієтичний продукт багатий на мідь, кобальт, нікотинову кислоту та незамінні амінокислоти. Перепелині яйця навіть використовують у виробництві косметичних засобів, бо вони роблять шкіру красивою й здоровою. Завдяки високому вмісту лецитину споживання сирих яєць сприяє зниженню рівня холестерину в крові.

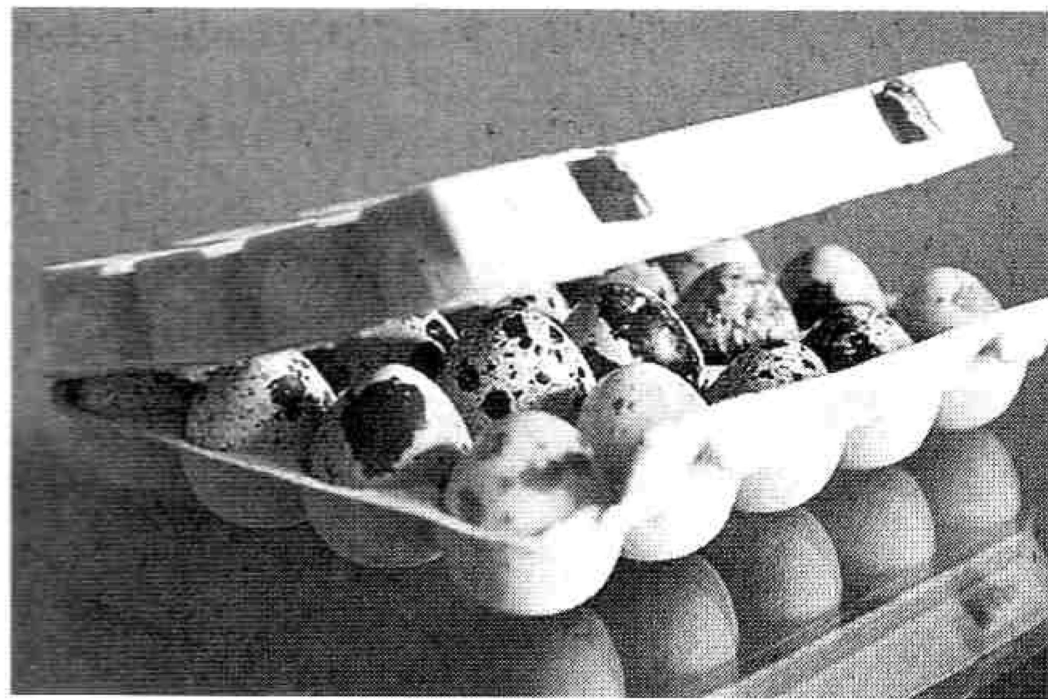
◈ ***Високі лікувальні властивості.*** Перепелині яйця – дієтичний продукт, однак, крім цього, вони ще мають цінні антибактеріальні та імуномоделюючі властивості. Саме тому лікарі радять тим, хто часто хворіє на застуду, щодня споживати під час сніданку перепелині яйця. Також їх рекомендують вживати людям за анемії, сильних головних болів, гастриту та бронхіальної астми. Крім того, вони нормалізують тиск і поліпшують систему травлення. Особливо цей продукт рекомендують дітям, людям похилого віку і вагітним жінкам.

◈ ***Не спричинюють алергії.*** На відміну від курячих, яйця перепелів не спричинюють виникнення алергії у дітей та дорослих. Більше того, вони містять білок овомукоїд, здатний стримувати алергійні реакції. Недарма ж на основі перепелиних яєць виготовляють медичний препарат – овомукоїдний екстракт, який застосовують у лікуванні алергії.

◈ ***Виводять радіонукліди.*** Фахівці давно визначили, що перепелині яйця підвищують стійкість організму до радіації, сприяють виведенню радіонуклідів, підвищують стійкість до хвороб. Саме тому вони радять споживати ці яйця людям, які постраждали від радіоактивного опромінення або ж проживають в екологічно несприятливих зонах, де фоновий рівень радіації високий.

◈ ***Ризик захворіти сальмонельозом – мінімальний.*** У перепелиних яєць дуже міцна шкаралупа і невеликі дихальні отвори, що запобігає проникненню всередину хвороботворних бактерій. Але головне те, що завдяки високій температурі тіла (+42°С) перепели самі по собі стійкі до різних інфекцій. Саме тому господарі часто утримують їх, не використовуючи вакцинацій, що виключає накопичення в організмі птахів та їхніх яєць небажаних залишків лікарських речовин.

◈ ***Навіть шкаралупа корисна.*** Шкаралупа перепелиних яєць – це потужне джерело кальцію і ще 26 елементів, з-поміж яких варто назвати мідь, фтор, залізо, марганець, молібден, фосфор, сірку, цинк, кремній. Особливо цінними є кремній і молібден, бо загалом наша їжа досить бідна на ці елементи, а вони ж бо так необхідні для нормального перебігу біохімічних реакцій в організмі. Слід також зазначити, що формула шкаралупи з яєць перепелів вражає своїм збігом із складом людських зубів та кісток. Ось чому лікарі радять не викидати шкаралупу перепелиних яєць, а подрібнювати її та



додавати до їди під час приготування домашніх страв. Таке лікування не лише надзвичайно ефективне, воно не спричинить побічних наслідків і не буде ризику передозування.

Варто також зазначити, що, за твердженням фахівців, з лікувальною метою найкраще вживати перепелині яйця сирими – за півгодини до їди та окремо від інших страв. Однак за бажанням їх можна підмішувати у каші, картопляне пюре, супи, додавати до тіста тощо.

Кілька рецептів

◈ ***Для зміцнення імунітету*** лікарі рекомендують пити перепелині яйця сирими – 3 вранці і 3 ввечері. Курс лікування – 240 яєць. За необхідності його можна повторити.

◈ **Від астми та алергії** слід розбити перепелине яйце в мед і розмішати. Приймати за 3 години до їди, щодня, одну порцію вранці і дві ввечері. Курс лікування – 40 днів, потім 14 днів перерви і можна починати нове лікування.

◈ ***Хворим на діабет*** радять споживати три сирих яйця в день на тлі звичайного харчування діабетика.

◈ ***За високої температури*** до 80–100 мл горілки додати 5 сирих перепелиних яєць і 1 столову ложку цукру. Все перемішати і випити.

◈ ***Щоб позбутися нікотинової залежності***, як допоміжний засіб курцям радять споживати вранці натщесерце 3 сирих яйця. Це сприяє компенсації дії нікотину.

Ось таку інформацію я занотувала до свого записника, щойно почавши споживати цей цілющий і надзвичайно поживний продукт. Згодом на власному досвіді мала змогу переконатися у значній перевазі перепелиних яєць перед курячими. І хоча вони трохи дорожчі за них, але ж на власному здоров'ї не варто заощаджувати. Чи не так? Отож, раджу спробувати!

О. Кіян,
Закарпаття

Народні рецепти здоров'я

Літо вже давно закінчилося, і після осінньої вологої погоди, нарешті, зима стукає у двері. Однак вона приходить не одна, а з морозами, вітрами, снігом і ... застудою. У цей період людей, що не в змозі чинити опір застуді, стає дедалі більше – вони кашляють на вулиці, у метро, в магазині. Як позбавитися від застуди, запобігти розвитку важких хвороб та уникнути після них серйозних ускладнень? Як допоміжний захід раджу застосувати народні методи лікування. Найпростіші і найдоступніші з них пропоную в цій статті.

Сподіваюся, що інші читачі також поділяться корисними й цікавими рецептами із власних записників.

◈ ***Від ангіни, кашлю та болів у попереку:*** розтопити 1 столову ложку густого меду, змішати його з сухою гірчицею та борошном. Усе це добре замісити, щоб вийшов тугий млинець. За болів у попереку такі млинці накладають на спину на ніч, а зверху добре обв'язують хворе місце вовняним шарфом.

◈ ***Якщо ж болить горло або турбує кашель***, то медово-гірчичний млинець треба зробити продовгуватої форми. На ніч його прикладають до горла упоперек, поближче до гортані. Зверху млинець накривають поліетиленовою плівкою, а потім обв'язують шарфом, у ліжку вкриваються теплою ковдрою і не знімають пов'язку протягом ночі.

◈ ***Від ангіни:*** зі щойно зірваних і добре промитих листків алое вичавити сік, налити його в склянку і розвести теплою переварeною водою у співвідношенні 1:5. Настояти протягом години, а потім долити ще води, щоб була повна склянка. Цим настоєм полоскати горло. Він добре допомагає на початковій стадії ангіни.

◈ ***Від ангіни*** ефективно допомагає полоскання соком червоних буряків (натерти склянку буряків, влити у посудину 1 столову ложку 6%-ного оцту, настояти і віджати. Цим розчином ретельно полоскати горло, а наостанок проковтнути 1–2 столові ложки рідини).

◈ ***Від ангіни та кашлю*** застосовують сік цибулі – із свіжонатертої ріпчастої цибулі вичавити сік і відразу ж проковтнути його повільними маленькими ковтками (кількість – 1 чайна ложка). Так роблять тричі на день. Це радикальний антибактеріальний засіб, що вбиває мікробів, які спричинюють запалення горла.

◈ ***Від кашлю:*** нарізати дуже тонкими скибочками 6–8 редьок і посипати кожну з них цукром. Приблизно через півдня з'явиться сік, який приймають по 1 столовій ложці щогодини. На власному досвіді мав змогу переконатися в ефективності цього простого лікувального засобу, який виліковує найважчий кашель.

◈ ***Від кашлю з мокротинням:*** цибулину потерти на тертушці і змішати з медом у рівних пропорціях. Приймати суміш по 1 столовій ложці тричі на день під час їди протягом семи днів. Якщо за цей період кашель не пройде остаточно, лікування варто продовжити.

Насамкінець варто було б застерегти тих, хто надає перевагу лише самолікуванню. Не раджу передчасно заспокоюватися, сподіваючись, що за стихання симптомів хвороба повністю щезне. Це може бути не так. Адже кашель, а тим більше ангіна дуже підступні й часто загрожують своїми важкими ускладненнями. Тому не нехтуйте іншими видами та засобами лікування і обов'язково проконсультуйтеся у свого лікаря.

Щиро зичу всім здоров'я!

В.О. Іванов,
м. Гайсин, Вінницька обл.

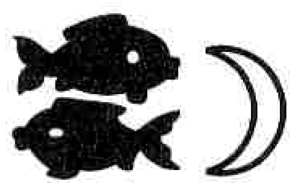
Шановні читачі!

Принагідно нагадуємо, що ви можете надсилати до редакції статті з відомими вам і випробуваними рецептами з народної медицини. Бажано, щоб вони були прості й доступні. Найцікавіші з ваших листів ми обов'язково надрукуємо у рубриці "Допоможи собі сам".

Біодинамічний календар

Грудень

Сільськогосподарський сезон добігає свого кінця... За народними прикметами, грудень вимальовується морозним, засніженим і не дуже привітним. Він вважається періодом спокою у саду, бо в цей час плодові дерева і ягідні кущі призупиняють свій розвиток, пристосовуючись до погодних змін. Тож основна увага садівників має бути спрямована на захист насаджень від морозів і пошкоджень гризунами та нагромадження вологи у саду. А клопоти овочівників взимку полягають здебільшого у правильному збереженні вирощеного врожаю, адже, як відомо, лежкість овочів залежить не лише від того, в якому стані вони зібрані, а й від режиму зберігання.



Риби 1 (16:47) – 4 (3:53)
Перша чверть Місяця – 2 (11:52)

Фахівці радять перебирати овочі, закладені на зберігання, щонайменше один раз на 10–14 днів, вибраковуючи уражені хворобою коренеплоди. При цьому особливу увагу слід приділити картоплі, видаляючи хворі бульби, а також сусідні з ними.

Перебираючи капусту, з головок знімають верхні підгнилі листки, для запобігання поширенню сірої гнилі капусту обпилюють крейдою.

Перевіряють, як зберігаються запаси ріпчастої цибулі. Усі цибулини уважно оглядають, а, помітивши засохлі, гнилі й м'які на дотик, відразу видаляють їх.

У домашніх умовах цибулю найкраще зберігати в сухому приміщенні за температури 18–24°С. Зазвичай, її зв'язують у вінки або в'язанки, складають у кошики або ящики місткістю до 20 кг. Можна також зберігати цибулю на стелажах шаром не більше 30 см. І головне, про що слід пам'ятати, – цибуля добре зберігається, якщо вона попередньо якісно висушена. Важливо, щоб висохли листки завдовжки близько 4 см біля основи цибулин, бо найбільші втрати під час їхнього зберігання трапляються саме через недостатньо висушені шийки.

Овен 4 (3:53) – 6 (16:36)

Квітникарі на початку місяця перевіряють, як вкриті троянди: з настанням стійких морозів необхідно закрити всі щілини, залишені в укритті з плівки або руберойду для провітрювання.

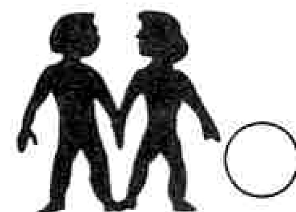
У саду розчищають доріжки. Зібраний з них сніг підкидають на квітники. Особливо ефективно такий захід позначиться на зимівлі рослин, які потребують ретельного укриття: трояндах, ліліях, нарцисах, гіацинтах, флоксах тощо.

Між грядками із цибулинними культурами старанно втоптують сніг, аби пошкодити вириті мишами ходи.

Тілець 6 (16:36) – 9 (4:54)

Садівники в грудні виконують заходи з накопичення в саду снігу, особливо на тих ділянках, які дуже провіваються. З цією метою дехто з господарів розставляє на ділянці дощаті щити або розкидає гілля, що залишилося після обрізування дерев і кущів восени.

Щоб захистити плодові дерева, в міру випадання снігу його підгортають до штамбів і основ скелетних гілок, а потім ретельно ущільнюють. Перевіряють стан обв'язування штамбів проти гризунів, систематично обтрушують сніг з дерев і кущів.



Близнята 9 (4:54) – 11 (15:28)
Повний Місяць – 10 (16:36)

У дні, коли Місяць уповні, рослини дуже вразливі, тому в цей період краще їх не турбувати. Натомість можна перевірити насіннєві запаси, зробити їхню ревізію й скласти список сільськогосподарських культур для його поповнення. При цьому не варто забувати про строки зберігання насіння, бо з-поміж овочевих і декоративних культур є такі, що не втрачають схожості до 8–10 років. А насіння деяких інших культур зберігається не більше року.

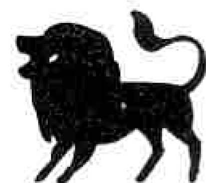
Господарі періодично перевіряють стан фруктів, що зберігаються у підвалах або холодильниках, регулярно видаляючи підгнилі й уражені хворобами плоди. У міру можливості їх розкладають так, щоб вони не торкалися один одного.

Рак 11 (15:28) – 13 (23:50)

У грудні власникам дачних і присадибних ділянок не варто забувати про птахів, які зимують у наших садах. Якщо не зробили цього раніше, то варто тепер розвісити для них годівниці й регулярно поповнювати їх ласощами для птахів.

Садівники перевіряють, чи добре вкрите коріння зимуючих у ґрунті рослин. Якщо немає снігу, підсипають мульчувальний матеріал до малини, ожини та інших ягідних і декоративних кущів. Також перевіряють надійність укриття грядок із суницею. За нестачі снігу на них розкладають ялинове та соснове гілля, аби хоч якось затримати сніговий покрив.

Досвідчені господарі знають, що небезпеку отримання сонячних опіків таять у собі безхмарні зимові дні, коли сонячне проміння падає прямо на стовбури дерев. Для захисту штамбів і основ скелетних гілок плодових дерев необхідно побілити їх. Звичайно, така побілка не захистить дерева від морозів, але вона запобігатиме появі сонячних опіків на їхній корі.



Лев 13 (23:50) – 16 (6:00)

Овочівники дбають про правильне зберігання у підвалах та погребах коренеплодів моркви, буряків, петрушки, селери, редьки, хрону тощо. Зазвичай, їх складають у ящики, перешаровуючи чистим піском або торф'яною крихтою. Найкраще коренеплоди зберігаються за температури 0–2°С та відносної вологості повітря 80–85%. За необхідності ці показники можна підкоректувати відкриванням вентиляційних отворів або ж, навпаки, утепленням сховища.

Нагадаємо також, що гарбузи люблять тепло, тому під час їхнього зберігання температура в приміщенні має бути від 1 до 14°С. Якщо ж у підвалі холодно, то

варто накрити гарбузи соломою або якимось іншим накриттям.

Діва 16 (6:00) – 18 (10:08)
Остання чверть Місяця – 18 (2:48)

Досвідчені квітникарі не рекомендують взимку зберігати цибулини гладіолусів у поліетиленових пакетах. Найкраще для цього підійдуть паперові пакети або коробки.

Однак дехто з господарів все ж таки зберігає взимку бульбоцибулини гладіолусів, фрезій та деяких інших культур у поліетиленових пакетах. А, щоб вберегти їх від зайвої вологи, в них засипають сіль, яку заздалегідь ретельно просушують. Сіль має бути у паперовому пакеті або в мішечку з тканини. Потім пакет із цибулинами й сіллю щільно зав'язують. Взимку, щомісяця оглядаючи садивний матеріал, намоклу сіль, що поступово вбирає в себе вологу, яку виділяють цибулини, замінюють на нову, добре висушену. Температура зберігання садивного матеріалу має бути 6–8°С.

Терези 18 (10:08) – 20 (12:34)

Виноградарі на неукривних виноградниках продовжують обробляти ґрунт і знищувати бур'яни, підрізують кущі, заготовляють живці й укладають відсадки.

За теплої погоди закладають нові та реконструюють старі захисні смуги, ремонтують старі й встановлюють нові шпалери, впорядковують зрошувальну мережу, засипають розмивини тощо.

Нагадаємо, що в грудні господарям доцільно було б зайнятися заготівлею місцевих добрив на біопаливо та удобрення. Зокрема, впродовж усього місяця збирають деревний попіл, курячий послід і зберігають у ящиках або бочках, розміщених у сухих місцях.

Скорпіон 20 (12:34) – 22 (14:04)

Квітникарі у грудні більшість кімнатних рослин поливають помірно, а ті, що перебувають у стані спокою, – рідко, аби лише не пересохла земля. Зокрема, декоративно-листяні рослини поливають так, щоб земляна грудка встигала підсохнути. Це необхідний захід, бо перезволоження може спровокувати обпадання або пожовтіння листків, загнивання коренів рослин.

Хоч поливи потрібно дозувати, повітря навколо рослин слід постійно зволожувати. Для захисту рослин від гарячого сухого повітря від радіаторів центрального опалення до підвіконня з боку кімнати прикріплюють щиток із фанери або плексигласу.

Всі кімнатні рослини необхідно тримати в чистоті. Ті, що мають гладке листя, протирають вологою серветкою, періодично влаштовуючи таким рослинам душ водою кімнатної температури. З опушених листків пил здувають або знімають пензликом.

Стрілець 22 (14:04) – 24 (15:49)

Садівники не повинні забувати про виконання необхідних профілактичних і лікувальних заходів, які дають змогу зберегти здоровий вигляд садових рослин протягом усього зимового періоду. Однак при цьому варто пам'ятати, що кожна рослина потребує індивідуального підходу. Щодо загальних заходів з профілактики хвороб і шкідників листяних порід, то з-поміж них насамперед слід назвати видалення опалого листя та муміфікованих плодів, адже уражені листки, плоди, гілки – це основне джерело інфекції для садових рослин у наступному році.

У грудні посиленого захисту від морозів потребують слабозимостійкі рослини, які ростуть на вашій ділянці. Для обкутування їхніх стовбурів рекомендують використовувати лутрасил, геотекстиль, агроволокно тощо. Такий захід ефективно запобігає появі морозобійних тріщин. Однак слід пам'ятати, що всі укривні матеріали з метою запобігання поширенню хвороб мають бути дезінфіковані.

Козеріг 24 (15:49) – 26 (19:16)
Новий Місяць – 24 (20:06)

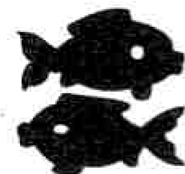
На Молодик не варто виконувати будь-яких робіт із садіння й пересаджування культурних рослин. Тому в ці дні квітникарі виконують лише найнеобхідніші завдання. Зокрема, приділяють більше уваги кімнатним рослинам, аби вони не втратили взимку декоративного вигляду.

Сенполії поливають дуже помірно, періодично розпушуючи поверхню земляної грудки у горщиках. А щоб рослини довше радували своїм цвітінням, їм подовжують світловий день за допомогою люмінесцентних ламп. Щодо фікусів, то їх також поливають помірно, бо від надмірної вологості ґрунту нижні листки рослин часто обпадають, внаслідок чого вони втрачають декоративний вигляд.

Водолій 26 (19:16) – 29 (1:47)

Астрологи вважають, що дні під Знаком Водолія не прийнятні для роботи в саду і на городі, тому в цей період краще приділити увагу зібраним з городу овочам, а також бульбам і цибулинам квітково-декоративних рослин. З цією метою квітникарі у грудні періодично оглядають закладені на зберігання бульбокорені жоржин, канн, бульби бегоній і бульбоцибулини гладіолусів. Вибраковують зіпсовані й хворі, а, щоб решта садивного матеріалу краще зберігалася, у сховищі обов'язково підтримують оптимальний режим зберігання.

Щодо овочів, які взимку зберігають у погребах і підвалах, то для них слід створити прийнятний температурний і вологісний режим. Якщо у сховищі підвищилася вологість, то для того, щоб її позбутися, слід розмістити в ньому якийсь вологопоглинач. Наприклад, купити 10–15 кг солі і насипати її в широкий пластиковий піддон. Або занести до погреба кілька червоних цеглин. Хоча, звичайно ж, насамперед слід усунути джерело надходження вологи.



Риби 29 (1:47) – 31 (11:50)

Виноградарі перевіряють запаси отрутохімікатів для боротьби з хворобами й шкідниками на виноградниках, органічних і мінеральних добрив, складають список необхідних препаратів для їхнього поповнення під час відвідування аграрних виставок або спеціалізованих сільськогосподарських магазинів. Також варто придбати плівку для укриття та городній інвентар, якого бракує.

Лагодять реманент та необхідні для роботи пристрої, стовпи й дріт для встановлення шпалер.

Якщо дозволяють погодні умови, на неукривних виноградниках у грудні продовжують обприскувати кущі проти збудників хвороб. Також перевіряють стан чубуків і саджанців, які заготовили для весняного садіння.

"Органічний дивограй"

Органічне виробництво впроваджується у понад 141 країні світу, де продукти маркуються "еко", "біо", "органік" (залежно від країни). В Україні ж серед виробників усталилася назва "органічний продукт", оскільки "еко" та "біо" через надмірне використання на маркуванні продукції, яка не відповідає своїм характеристикам, втратили довіру з-поміж вітчизняних споживачів.

8 жовтня 2011 року у Києві на Контрактовій площі відбулася надзвичайно цікава та очікувана для багатьох подія – ярмарок органічних продуктів "Органічний дивограй", який традиційно зібрав і виробників, і споживачів, і тих, хто прагне знайти партнерів для співпраці у цій галузі.

Організатори заходу – Асоціація виробників органічної продукції "БІОЛан Україна", Іллінецький державний аграрний коледж, Дослідний інститут органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія). Партнер заходу – сертифікаційний орган "Органік стандарт". Ярмарок проведено за фінансової підтримки Швейцарської Конфедерації та Посольства Франції в Україні, а також за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України.

Слід зазначити, що проблема якості харчових продуктів є актуальною у всьому світі. Загальні сучасні умови вирощування продукції не завжди безпечні. Зокрема, в ґрунт останнім часом аграрії вносять дуже багато пестицидів, добрив, а сільськогосподарські тварини утримуються у невідповідних умовах, до їхнього раціону часто додають антибіотики. Виробники харчових продуктів не гребують ні замінниками смаку та аромату, ні фальсифікацією самої сировини для виготовлення.

Кризова ситуація поглиблюється також через те, що кожний третій споживач в Україні не цікавиться складом продукту, а ті, хто все ж таки читають етикетки на продуктах, у першу чергу звертають увагу на дату виробництва й термін зберігання, і лише кожний десятий звертає увагу на склад та інгредієнти.

Нині альтернативою традиційним продуктам харчування є органічні: вони екологічно чисті й корисні для здоров'я, вирощені зі здорового насіння, на незабруднених територіях і без використання хімічних добрив та різних домішок.

Про все це розповіли почесні гості, запрошені на відкриття ярмарку "Органічний дивограй". Офіційну частину ярмарку відкрила ***директор Департаменту аграрної освіти, науки та дорадництва Міністерства аграрної політики України Ірина Синявська***: "Вперше ярмарок органічних продуктів відбувся минулого року. Тоді ми лише заявили про існування й визнання органічного виробництва в Україні. Треба віддати належне вагомій міжнародній підтримці у цій нелегкій справі, зокрема Швейцарській Конфедерації, яка впроваджувала проект із органічного виробництва в Україні. Завдяки цій підтримці було створено Асоціацію виробників органічної продукції "БІОЛан". Учасники цього проекту стали ініціаторами підготовки та впровадження закону про органічне виробництво".

Директор Швейцарського бюро співробітництва в Україні Гуідо Бельтрані наголосив на стрімкому розвитку органічного виробництва у світі. За статистикою, органічним способом обробляється понад 37 млн. га земель. У цьому секторі задіяно 1,8 млн. виробників. Обсяг світового ринку досягнув 55 млрд. доларів США. Європа, після США, є другим найбільшим ринком органічних продуктів харчування у світі. На думку пана Бельтрані, такий потужний розвиток зумовлений високою обізнаністю людей щодо нагальних питань здоров'я та безпеки продуктів харчування.

"Швейцарія підтримує Україну з початку 1990 років, зазначив Г. Бельтрані. – Ми приділяємо велику увагу виробництву органічної продукції і набули значного досвіду з ведення органічного сільського господарства. Частка органічного виробництва в Швейцарії становить 11% від загального сільськогосподарського виробництва, а в Україні лише 0,7%. Наші наміри – підтримувати інтеграцію українських малих та середніх господарств у світову торгівлю шляхом сертифікованого органічного виробництва, а кінцева мета – посилити конкурентоспроможність органічного сектору країни та генерувати прибутки у сільській місцевості", – зазначив Гуідо Бельтрані.

Радник з аграрних питань при Уряді України Анрі Барнабо привітав учасників ярмарку "Органічний дивограй" із значним успіхом, адже попри те, що органічний ринок в Україні лише набирає обертів, представляти свою продукцію на одній із центральних площ столиці України – вже суттєве досягнення для багатьох виробників.

Ірина Синявська

Анрі Барнабо

Однак слід зазначити, що український ринок органічної продукції має великі проблеми. За словами ***голови правління Асоціації виробників органічної продукції "БІОЛан Україна" Василя Пиндуса***, через відсутність відповідної законодавчої бази складно об'єктивно говорити про розміри цього ринку: про кількість сертифікованих земель, виробників, частку органічних продуктів на загальному ринку продуктів тощо.

"Оскільки ще немає "головного документу", який би визначав, що таке органічне виробництво, хто такі органічні виробники, механізми діяльності галузі, юридичний захист і контроль відповідності продукції, то, логічно виходить, що немає і самих виробників, – зазначив пан В. Пиндус. – І це притому, що органічний напрямок зародився, щойно Україна здобула свою незалежність".

Нині вітчизняні виробники сертифікують свою продукцію за європейськими стандартами органічного виробництва, адже за кордоном цей сектор сільського господарства знаходиться на вищому рівні, а у відповідних міністерствах створені окремі відділи.

"Варто зазначити, що за кордоном свого часу відбувалися ті самі процеси. Спочатку було чимало проблем, не вирішених питань, адже ведення господарства без застосування "хімії" було започатковане задовго до прийняття законодавства: Постанова ЄС про органічне виробництво прийнята у 1991 році, але сплеск органічного виробництва припадає на 70–80-ті роки минулого століття. Згодом, коли органічний рух набув значного поширення, надала цьому процесу законодавчої форми", – зазначив ***директор єдиного українського сертифікаційного органу "Органік стандарт" Сергій Галашевський.***

"Українські споживачі матимуть на полицях магазинів повний асортимент органічної продукції лише тоді, коли влада подбає про те, щоб закон про органічне виробництво був прийнятий і запрацював. Потрібно, щоб засоби масової інформації підвищували обізнаність населення щодо органічного виробництва та формували відповідну громадську думку, виробники і переробники вирощували, виробляли і переробляли якісну органічну продукцію і мали здорову конкуренцію на ринку, а інвестори вкладали кошти в комплекси органічного виробництва. І, безумовно, необхідна державна підтримка виробників органічної продукції, що сприятиме стрімкому росту органічного сектору країни, як це підтверджено всесвітнім досвідом. І одним із успішних прикладів органічної епохи є регулярне проведення ярмарків органічної продукції та інших заходів, під час яких споживачі і виробники матимуть змогу поділитися досвідом, поспілкуватися. Тож запрошуємо усіх на ярмарок органічної продукції "Органічний дивограй", – наголосила ***Наталія Прокопчук (Дослідний інститут органічного сільського господарства (FiBL), Проект "Сертифікація в органічному сільському господарстві та розвиток органічного ринку в Україні")***.

Насамкінець зазначимо, що завдяки фінансовій підтримці Швейцарської Конфедерації та Французького Посольства в Україні, фермери змогли презентувати на ярмарку широкий вибір овочевої продукції: картоплю, моркву, буряки, редьку, часник, гарбузи, кавуни, дині, а також фрукти (яблука), м'ясо (куряче та свинину), молоко, сир, масло, борошно, цукор, крупи, пластівці, чаї та збори лікарських трав тощо.

Цьогоріч на ярмарок "Органічний дивограй" завітало значно більше гостей, ніж у минулому році. За приблизними підрахунками свої споживчі кошики поповнили близько семи тисяч відвідувачів. У заході взяло участь 33 експонента із Вінницької, Донецької, Харківської, Київської, Одеської, Сумської, Житомирської, Чернігівської, Полтавської, Львівської та Черкаської областей, зокрема, 20 органічних виробників, 5 мереж роздрібної торгівлі, 1 заклад громадського харчування, 4 переробних підприємства, 2 дистриб'ютори дитячого органічного харчування та соків, джемів, оливкової олії, а також спеціалізоване видання про органічну косметику.

Окрім продажу та дегустації органічних продуктів, відбувся виступ фольклорних колективів, фотовиставка, майстер-класи для дітей із ліплення птахів із тіста, розпису еко-торбинок, плетення іграшок тощо.

Н.В. Антощенко,
Асоціація «БІОЛан Україна»

Корисний досвід

садиба "Калиновий кущ",

с. Дмитренки, Богуславський район, Київська область

Власниця садиби Ніна Миколаївна Нестерова задумалась про розвиток сільського зеленого туризму у 2003 році, коли сільський голова П.Поліщук розповів їй про цей вид діяльності. А коли в 2005 році відділ культури та туризму Богуславської райдержадміністрації почав роботу з розвитку в районі сільського зеленого туризму, Ніна Миколаївна одна з перших приєдналася до цієї справи. Згодом вона навчалася на обласних курсах та отримала сертифікат. Зробила ремонт у батьківській хаті, почали приїжджати туристи і в процесі прийому гостей Ніна Миколаївна зрозуміла недоліки своєї садиби. Для покращення туристичних послуг взяла 40 тис. грн. кредиту в обласному фонді індивідуального будівництва на селі і на ці гроші облаштувала у будинку сучасний санвузол.

Хатина приваблює своїм національним українським стилем зі збереженими прадавніми традиціями українського села.

Гості садиби "Калиновий кущ" мають можливість відпочити від міського темпу життя, наповнитися позитивною енергією від господині та природи, яка оточує садибу, відвідати різноманітні страви української кухні, у лісі збирати гриби та ягоди або на ставку ловити рибу. Із зацікавленістю гості, особливо діти, доглядають за домашніми тваринами або показують свою вправність на городі, одночасно заготовляючи для себе фрукти та овочі.

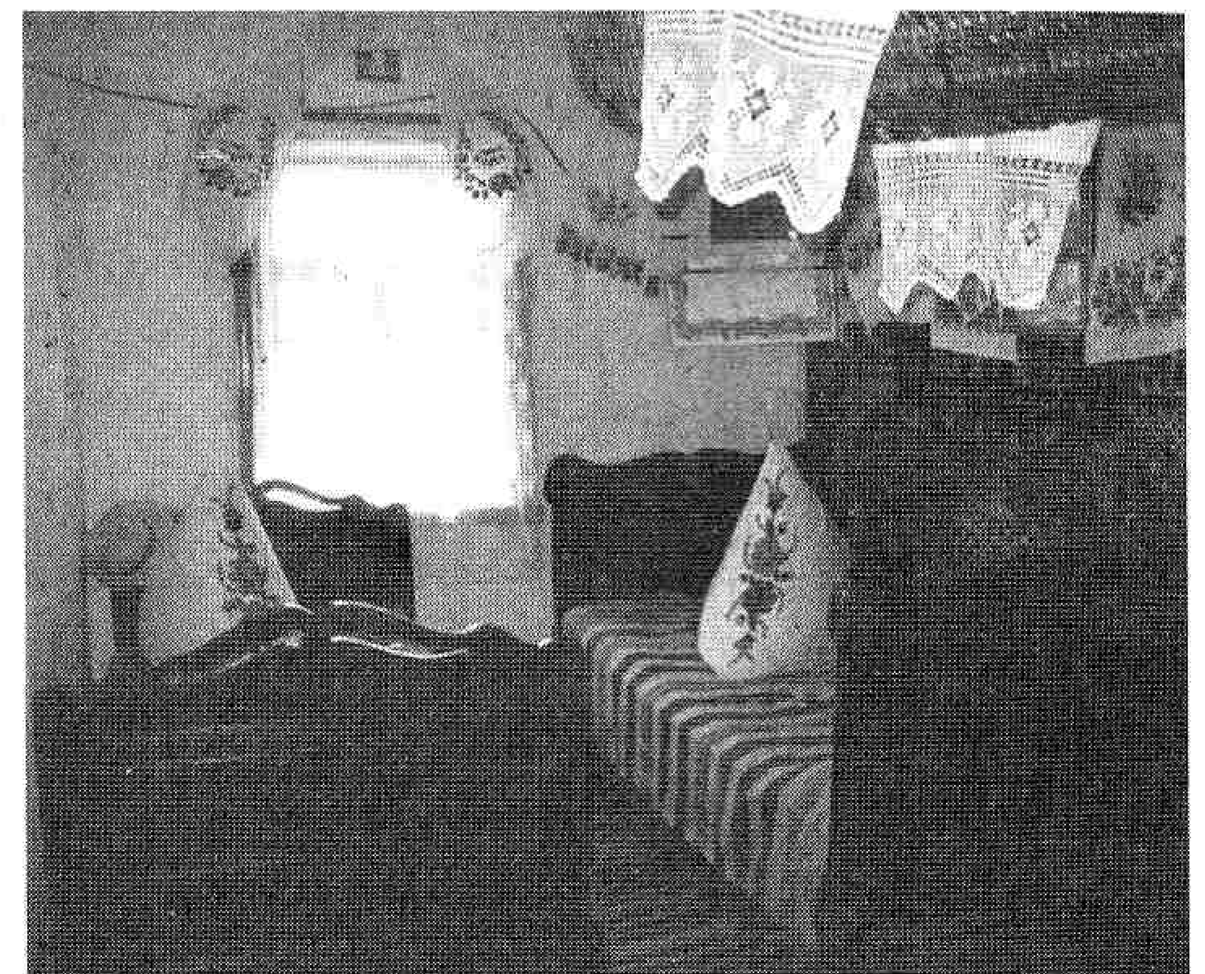
До "Калинового куща" зачастили не тільки українські туристи, а й іноземні. Тут відпочивали французи, німці, латиші.

Для розширення сфери послуг, залучення нових прихильників до відпочинку у селі з 2009 року в садибі проводиться "Свято вареника". До підготовки та проведення фестивалю долучаються громада села та сільські умільці, які демонструють вправність у приготуванні смачних вареників, пропонують вироби з дерева, в'язані та вишиті речі, продукцію бджільництва тощо. А українська пісня ллється впродовж усього фестивалю. До співу пташок приєднується й дитячий гомін під час проведення лотерей, конкурсів та, особливо, під час смакування великих і малих вареників із різноманітною начинкою та пошуку вареника із родзинкою.

Одна з перших у Богуславському районі Київської області садиба "Калиновий кущ" пройшла екологічне маркування й отримала сертифікат "Зелена садиба" та має сертифікат базового рівня "Українська гостинна садиба". Ніну Миколаївну неодноразово нагороджували почесними грамотами районної державної адміністрації, облдержадміністрації та Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні.

Господиня садиби – ініціативна, відповідальна людина, яка не спиняється на досягнутому, прагне змін як у власній садибі, так і в рідному селі, розуміючи, що сільський туризм сприяє соціально-економічному розвитку села, відродженню та поширенню українських народних традицій і культури.

Тетяна Щербініна,
головний спеціаліст відділу культури і туризму Богуславської районної державної адміністрації



Пропоную...

...**кролі** великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекцій).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця, тел. (097) 308-20-95

...квіти–поштою. Подробиці на сайті *www.Kvity.at.ua*

...шиншили дорослі і молодняк.

Тел. (050) 98-205-90

...постійно найкращі новинки сортів суниці великоплідної: Альбіон, Морський пейзаж, Флорін, Дарсеваль, Сірано, Сізоже, Рабунда, Сірафін, Дженто, Фігаро, Маестро, Остара, Дарселект та інші. Малина, ожина, смородина, аґрус, порічка. Опт, роздріб.

Ю.В. Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни,
Черкаський р-н, Черкаська обл., 19615,
тел. (097) 575-77-81

...саджанці суниці садової: Альба, Азія, Роксана, Адрія, Сірія, Альбіон, Санте Адреас, Ірма. Ціна – 5 грн. Саджанці ківі.

Кізіменко,
с. Козачі Лагері, Херсонська обл.,
телефони: (050) 315-9370, (098) 110-75-75,
Італія + 393204847914

...велику колекцію квітів. Каталог з фото – безкоштовно у вашому конверті.

В.О. Головко,
с. Олексіївка, Арбузинський р-н,
Миколаївська обл., 55333

...поросят мангал.

Миронівський р-н, Київська обл.,
тел. (066) 009-15-69

...розсадник пропонує на осінь 2011 року садивний матеріал плодових, ягідних та декоративних культур: саджанці яблунь, груш, слив, персика, нектарина, абрикоса, черешні, вишні, малини, троянди, аличі, аґрусу; підщепи М9, М99, Д1071, ІС-2-10, ІС-4-6, 54-118, сіянці шипшини. Виростимо саджанці за попереднім замовленням. 25 років вирощуємо саджанці для оптових покупців. Опт від 100 саджанців.

Потрібні реалізатори – торгові представники у містах України.

О.В. Живов,
вул. Підгірна, 42, с. Артемівське-2,
Артемівський р-н, Донецька обл., 84510,
тел. (050) 627-54-03, (050) 627-54-05
Zhivovsad@mail.ru

...високоякісну насіннєву картоплю (70); саджанці великоплідної смородини (35); порічок (25); аґрусу (30); малини (15). Конверт – каталог.

В.Б. Мостіпан,
пров. Чайковського, 8, м. Прилуки, 17502

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Павловського та ін. Конверт – каталог.

Володимир Аполлінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-А,
м. Карлівка, Полтавська обл., 39500,
тел. (05346) 2-46-47, (050) 304-15-42,
E-mail:Shpakvino@mail.ru

...високоякісну сортову картоплю вітчизняної та іноземної селекції. Новинки і суперновинки 2011 року. Конверт – каталог.

С.А. Пилипков,
с. Ковтунове, Шосткинський р-н,
Сумська обл., 41122,
тел. (095) 932-27-47, (096) 884-66-81

...саджанці, чубуки елітних столових, технічних, безкісточкових сортів винограду. Найкращі сорти великоплідної малини, суниці (ремонтантної, шпалерної, надранньої, з рожевими квітками...). Ожина безколючкова, жимолость, фундук, калина, актинідія, чорниця канадська, смородина, аґрус, гібіскус. Штамбові смородина, аґрус.

Конверт – каталог.

О.М. Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. (066) 755-50-38, E-mail: o-naslada@mail.ru

...реалізую за помірними цінами саджанці та чубуки винограду різних сортів і строків достигання. Конверт – каталог.

В.І. Пришляк,
вул. Скоробрехи, 5, смт Маньківка,
Черкаська обл., 20100,
тел. (04748) 612-07

...саджанці, чубуки винограду. Каталог.

Ю.О. Дворовенко,
вул. Гурамішвілі, 11, кв. 80,
м. Карлівка, Полтавська обл., 39500,
тел. (066) 935-23-80

...сортове насіння овочів. Багато новинок. Конверт – каталог.

Валентина Іванівна Чебаненко,
с. Бреусівка, Козельщинський р-н,
Полтавська обл., 39150,
тел. 0534298119, (067) 300-61-48

...саджанці персика і нектарина (26 сортів США, Канада), відібраних з понад 150 сортів за морозостійкістю, товарністю та смаковими якостями, а також швидкостиглого грецького горіха (8 сортів). Конверт – каталог.

Федір Борисович Стойков,
вул. Спеціалістів, 8, с. Калинівка,
Єланецький р-н, Миколаївська обл., 55553,
тел. (093) 752-45-46

...насіння найрізноманітніших сортів помідорів (понад 500 сортів) та ін. культур. Сортова картопля (70 сортів).

О.А. Горбач,
вул. Гагаріна, 18, м. Сарни, Рівненська обл., 34503,
тел. (096) 467-63-00

...суницю, малину, аґрус, смородину, ожину, виноград. Конверт – каталог. Кольоровий каталог на сайті: www.olna.com.ua з повним описом сортів і догляду за ними.

О.А. Крохмаль,
с. Соснівка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27322

...великоплідні сорти малини: Сірєнєвий туман, Ізобільна, є ремонтантні Патриція, Оранжеве чудо, Недосяжна та ін.; суниця: Альбіон, Королева Єлизавета, Клері та ін.; ожина безколючкова.

М.М. Макаренко,
с Любомирка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27316,
тел. ((099) 654-55-31

...іриси, лілійники, хризантеми, жоржини, піони.
Сайт: http: cvetockniy-magazin.prom.ua

...виноград для всіх зон! Високоякісний садивний матеріал з колекції понад 200 сортів. Для початківців – два саджанці популярних Аркадії та Кодрянки з витратами на пересилку за 35 грн.! Засоби захисту та стимулятори (гіберелін, гетероауксин тощо). Накопичувальні системи знижок, безплатна лотерея, акції, які приємно здивують вас. Пишіть, телефонуйте – не пошкодуєте! Конверт – каталог.

Володимир Костянтинович Мерцалов,
а/с № 1-Тандем, м. Оріхів-2,
Запорізька обл., 70502,
тел. (06141) 420-10, моб. (050) 260-20-48;
(097) 590-53-52;
E-mail: dyana.vin@mail.ru

...саджанці декоративних кущів, ліани, хвойні, троянди, іриси, лілійники, флокси, астильба, канни, водяні – німфеї. Плодові: ожина, смородина, зізіфус, аґрус та ін. Конверт – каталог.

С.В. Тимофєєва,
вул. Вечірня, 11, м. Севастополь, 99018,
тел. (095) 304-05-21

...виноград: саджанці столових сортів. Маю новинки. Конверт – каталог. Можливий опт.

Вячеслав Шабельник,
с. Василівка, Полтавський р-н,
Полтавська обл., 38743,
тел. (099) 90-31-311,
E-mail: shabelnik-vino@meta.ua

...саджанці гінкго білоба, хурми вірджинської, тюльпанового дерева, кампсису (обвиває альтанки, стовпи, рясно цвіте) та інших декоративних рослин.
Тел. (034) 3069101, ввечері і зранку,
(096) 474-80-50

...картоплю найкращих, найврожайніших, найсмачніших сортів України та зарубіжжя з врожайністю до 1 т з сотки. Реалізація поштою, автоперевізником, на місці оптом та вроздріб. Конверт – каталог.

О.А. Іллющенко,
а/с 61, м. Прилуки,
Чернігівська обл., 17500,
тел. (066) 712-06-90

...насіння з кращої на Західній Україні колекції помідорів, перцю, стевії медової, ліппії солодкої, лікарських рослин з рецептами та ін. Конверт – каталог.

П.М. Олексюк,
вул. Київська, 12/188, м. Тернопіль, 46023

...поросята елітні м'ясні травоїдні: ландрас, мангалиця, мангал, угорська пухова.

Олена,
м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28

...відмінну насіннєву картоплю ранніх та середньоранніх сортів (Беллароса, Сказка, Легенда, Альвара, Рікея, Повінь, Слов'янка, Розара).
Тел. (067) 887-5-881

...качественный мицелий шампиньона лугового и серой вешенки (упаковки по 100 г) + подробная инструкция по выращиванию. Грибы можна выращивать прямо в открытом ґрунте в тенистом месте, сбор урожая шампиньонов уже через 2 месяца.

Роман Сергеевич Быков,
а/я 9, г. Пирятин, Полтавская обл.,
37000, тел. 093 155 64 27

...книгу Сахарнової: Помідори. Насіння фітофторостійких помідорів. Дорого.

Ліна Михайлівна Сахарнова,
тел. (067) 993-56-07, (066) 298-02-86

...цитрусові, тропічні, лікарські та садові саджанці. Конверт – каталог.

Антоніна Олексіївна Справцева,
просп. Миру, 3-а, кв. 2,
м. Чернігів, 14000

...томатне дерево Спрут F_1, міцелій грибів (45 видів). Суниця садова ампельна, витка, виноград, картопля.

Б.А. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...недорого широкий вибір насіння овочевих культур і квітів. Конверт з марками на дві гривні – безкоштовно кольоровий каталог плюс три пакети насіння.

Лідія Василівна Смирнова,
с. Пронозівка, Глобинський р-н,
Полтавська обл., 39040

...чубуки та саджанці великоплідних сортів винограду. Є новинки.

А.П. Савран,
вул. Спортивна, 64, м. Карлівка-1,
Полтавська обл., 39501,
Тел. (095) 753-72-49

...унікальний збірник "Механізація робіт по догляду за садом, городом, тваринами, пасікою, навантажувально-розвантажувальних роботах".

Проста технологія самостійного виготовлення. Конверт – каталог.

Григорій Васильович Кот,
а/с 1, "ДСГ" м.Прилуки,
Чернігівська обл., 17502

...високоякісне сортове насіння найприбутковіших овочів: солодких томатів, великоплідного перцю, новинок. Післяплата. Конверт – каталог.

Лариса Георгіївна Рудницька,
с. Березівка, Устинівський р-н,
Кіровоградська обл., 28625, тел. (05239) 34-134

...саджанці нових, районованих та перспективних сортів смородини (Венера, Селеченська-2, Ювілейна Копаня, Фараон), порічки (описані нами у "ДСГ" № 5, 2010 рік), аґрусу (Карат, Шеннон, Безшипний), винограду (разом 100 сортів); гладіолуси: іриси вітчизняної, зарубіжної та власної селекції (Норма, Капітошка, Доктор Джаз). Конверт – каталог.

Г.С. Марченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500

...спосіб опалення піролізними котлами.

п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500,
_т/ф (097) 140-36-53_

...посадковий матеріал жоржин, флоксів. Для відповіді – конверт.

Н.І. Соколова,
с. Копитів, Корецький р-н,
Рівненська обл., 34745,
тел. (097) 842-32-13

Шановні наші читачі!

Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006000021176 у ПАТ "Укрсоцбанк", м. Київ, МФО 300023, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.

До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за місяць до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.

Адреса редакції: вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.

...плодовий розсадник "Вишенька" реалізує оптом та вроздріб поштою та самовивозом саджанці плодових, ягідних та декоративних культур (понад 200 сортів): смородину чорну, білу, червону (Краса Львова, Селеченська 2, Састьона та ін.), аґрус (Уральський безколючковий, Сливовий, Берил...), малину (Ізобільна, Гордість та Краса Росії, Поляна, Феномен, Брусв`яна, Геракл...), ожину безколючкову, суниці (Королева Єлизавета, Єлизавета-2, Ольвія...), жимолость, гумі, виноград (Лівія, Софія, Віктор, Ювілей Новочеркаська...), фундук та ін. Конверт – каталог.

А.Д. Драганов,
вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,
Кіровоградська обл., 26600,
тел. (098) 245-08-70, E-mail:agrokg@yahoo.com

...тільки опт: дво-, трирічні саджанці аґрусу понад 20 сортів – по 10 грн., малина – 8 грн., смородина – 8 грн.

Андрій,
тел. (066) 354-01-54, agrokg.1@mail.ru

...безкоштовно надішлю пакетик насіння помідорів "Фітофторостійкий" та каталог овочів всім, хто надішле конверт, підписаний на вашу адресу.

Н.М. Панасенко,
вул. П. Мирного, 29, м. Гадяч,
Полтавська обл., 37300

...фазанів – срібних, золотих, мисливських; курей: брама, кохінхін, орпінгтон. Голуби – миколаївські, кучеряві. Молодих павичів, перепелів. Куропатка сіра, червона, гірська (кеглик).

Тел. (050) 765-55-10, (063) 323-15-00

...насіння томатів і перцю агрофірми "Сибірський сад". Конверт – каталог. Пакет насіння – у подарунок.

Ольга Василівна Черняк,
с. В'язове, Конотопський р-н, Сумська обл., 41650

...насіння унікальної багаторічної кормової культури Румекс-ОК-2. (Для кролів, птиці, свиней, худоби). Це поліпшений гібрид відомого шпинату Утеуша. На одному місці може рости більше 10 років, щороку даючи кілька укосів зеленої маси. Ще повністю не зійшов сніг, а Румекс вже починає свій ріст. До початку цвітіння абрикоса, коли навколо ще гола земля, він вже сягає висоти 60 см, а до 15 травня – 1,7–2 м. Забезпечує зеленим кормом до грудня, в окремі роки – й до Нового року, оскільки витримує морози до -8°С. (Разом із насінням ви отримаєте агротехніку вирощування цієї культури). А також насіння дуже врожайного кущового гарбуза, гарбузів-велетнів, найкращих столових гарбузів, надранніх кабачків, суперсолодкої цукрової кукурудзи Айова Світ та надранньої Міраж, огірків, помідорів та інших овочів.

Конверт – каталог. Або можна замовити по телефону.

Валерій Іванович Мельник,
с. Чернявка, Оратівський р-н,
Вінницька обл., 22612,
тел. (095) 786 6035, 096 7299771 (увечері)

...зааненські кози.

м. Полтава,
тел. (0532) 63-53-35, (050) 346-22-60

...карликові саджанці яблуні і винограду. Замовите – не пошкодуєте.

Іван Андрійович Дзигора,
с. Оникієве, Маловисківський р-н,
Кіровоградська обл., 26244,
тел. (095) 093-61-94, (096) 838-00-53

...фазани: золоті, темногруді, діамантові, срібні. Свайно, королівські Еліота, румунські, вухасті. Цесарки: чорні, чубаті. Качки: мандаринка, каролінка. Власне виведення.

Тел. (097) 514-37-74

...високоврожайну картоплю Тайфун, Овація, Каррера та ін. Каталог.

Тетяна Медведєва,
пров. Заводський, 13. м. Новгород-Сіверський,
Чернігівська обл., 16000,
тел. (04658) 2-26-38, 0681529826

...травоїдних поросят угорської породи пухова мангалиця.

Михайло,
м. Житомир, тел. (067) 878-57-76, 0933123475

...високоякісне сортове насіння найприбутковіших овочів: солодких томатів, великоплідного перцю, новинок. Післяплата. Конверт – каталог.

Лариса Георгіївна Рудницька,
с. Березівка, Устинівський р-н,
Кіровоградська обл., 28625,
тел. (05239) 34-134

...клітка для кролів ТМ "Кролятинка", ніпельні напувалки, годівниці бункерні, кролі "Білий паннон".

businessgroup@list.ru, kroliprom.ua,
тел. (067) 344-70-60

...вроздріб та оптом. Саджанці великоплідної суниці садової звичайного та постійного плодоношення, малини, ожини, смородини, аґрусу, насіння айстр та городніх культур.

О.Ю. Савейко,
с. Хорішки, Козельщинський р-н,
Полтавська обл., 39112

...персик Т-3 – Т-5, абрикос Харгрант, Харкот, жовту сливу Румяная зорька, сливи Блек Голд, Озарк Прем'єр, грушу Аббат Фетель, аґрус Безшипний і малину Полка, Полана та багато іншого.

Тел. 0988789977

...квіти – поштою: тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси, жоржини, лілії, іриси, гладіолуси... Велика колекція. Безкоштовно вишлемо чудовий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки.

Максим Васильович Левчук,
а/с 272, м. Южноукраїнськ,
Миколаївська обл., 55001

...повну технологію. Виробництво високооктанового екологічно чистого бензину будь-якої марки із природного газу і води. Проста установка від кухонної газової плити. Продуктивність 72 л на добу. Конверт – каталог.

Г.В. Кот,
а/с 1, "ДСГ", м. Прилуки, Чернігівська обл., 17502

Хочу придбати:

...фазанів – алмазні, королівські, срібні, свайно. Курей брама – світла, темна, куріпчаста. Кохінхін. Орпінгтон. Павичів молодих.

Тел. (097) 126-03-84

ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

Рубрику веде Б. Дегтярьов, юрист

Право на зарплату

Чи мають право працівники сільгосппідприємства одержати заборговану заробітну плату не в грошовому виразі, а натурою (металом)?

Г.П.Аврамчук,
с Опришки Глобинського р-ну
Полтавської обл.

Відповідно до статті 23 Закону України "Про оплату праці", заробітна плата працівників підприємств на території України виплачується у грошових знаках, що мають законний обіг на території України. Виплата заробітної плати у формі боргових зобов'язань та розписок або в будь-якій іншій формі забороняється. Заробітна плата може виплачуватися банківськими чеками в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України за погодженням з Національним банком України.

Колективним договором на підприємстві, як виняток, може бути передбачено часткову виплату заробітної плати натурою (за цінами не вище собівартості) в розмірі, що не перевищує 30% нарахованої за місяць, у тих галузях або за тими професіями, де така виплата еквівалентна за вартістю оплаті праці в грошовому виразі і є звичайною або бажаною для працівників, крім товарів, перелік яких встановлює Кабінет Міністрів України.

Галузева угода між Міністерством аграрної політики України, галузевими об'єднаннями підприємств та Профспілкою працівників агропромислового комплексу України передбачає можливість здійснення продажу продукції, товарів, чи надання послуг в рахунок заробітної плати, винятково за бажанням працівників, без жодного примусу, за справедливими й розумними цінами, встановленими не з метою одержання прибутку, а в інтересах працівника, на умовах, визначених у колективному договорі.

(Продовження. Поч. на стор. 16)
для вирощування вільних від вірусних та мікоплазмових хвороб підщеп, які мають добре розвинуту кореневу систему.

ПІДЩЕПИ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ

Жодна проблема, що стосується вирощування цитрусових, не заслуговує більш детального і всебічного вивчення, ніж та, що пов'язана з вивченням підщеп, їхньої відповідності до ґрунтових умов та прищеп.

Підщепа дає кореневу систему прищепленому до неї сорту культурної рослини, тому її називають ще фундаментом плодової рослини. Від якості підщепи залежить сила росту і розвиток вирощуваної рослини, її довговічність, урожайність, а також стійкість до шкідників та хвороб.

При виборі підщепи враховують її біологічні особливості, вимоги до умов вирощування та сумісність з прищеплюваною породою чи сортом.

Для кімнатної культури цитрусових, які не зимують у холодних умовах, кращими підщепами є вічнозелені: солодкий апельсин, лимон, бігарадія. При цьому не обов'язково, щоб підщепа і прищепа належали до одного й того ж виду: на апельсині, наприклад, добре приживлюється лимон, і навпаки, на лимоні – апельсин. Щеплені на сіянцях лимона мандарини (способом вприклад) зростаються з підщепою через 25 днів, а плодоносити починають на 3–4-й рік.

Кімнатні цитрусові культури, прищеплені на вічнозелених підщепах, краще плодоносять, менше скидають листя в зимовий період і дають плоди високої якості. Це слід пам'ятати і не купувати на ринках рослини, завезені з південних регіонів (Грузії, Вірменії, Азербайджану та ін.). Там рослини вирощують виключно на сіянцях ***трифоліати*** – дуже поширеної підщепи для цитрусових у відкритому ґрунті і непридатної в якості підщепи при вирощуванні рослин у кімнатних умовах, позаяк вона листопадна і на зиму скидає листя, не тільки власне, але й прищеплених до неї сортів. Рослини, які втрачають листя, в поточному році врожаю не дадуть. Тому для вирощування прищеплених саджанців цитрусових культур у кімнатних умовах краще використовувати сіянці апельсина солодкого, різних сортів лимона, а також бігарадії.

Солодкий апельсин у дикому вигляді не знайдено. Дерева, вирощені на його сіянцях, у відкритому ґрунті сягають великих розмірів, а в захищеному їхній ріст слабкий, бо обмежується обрізуванням та посудом, в якому вирощується рослина.

Сіянці солодкого апельсина стійкі до тристези, але сильно пошкоджуються грибковими хворобами, що в останні роки обмежило їхнє поширення як підщеп. Краще вдаються на родючих, добре провітрюваних суглинкових ґрунтах. Характеризуються поверхневою кореневою системою, тому рекомендуються для використання у захищеному ґрунті.

Бігарадія (гіркий апельсин, або дійсний помаранець) – за ботанічними ознаками ця рослина дуже нагадує солодкий апельсин, але відрізняється від нього дещо меншим розміром дерев, більшими квітками, сильнішим ароматом, більш крилатими листковими черешками. Плід бігарадії кулястої форми, зморшкуватий, червоного кольору. Шкірка плодів досить ароматна, гіркувата на смак, м'якоть гіркувато-кисла.

Бігарадію вирощують з метою одержання ефірної олії, а плоди використовують у харчовій та кондитерській промисловості. У багатьох країнах із субтропічним кліматом з насіння бігарадії отримують прекрасні підщепи, які досить стійкі до гомозу, мають розвинуту кореневу систему, яка є доброю основою для прищеплених сортів. Підщепа невибаглива до ґрунтів, але краще росте на важких, вологих, ніж на легких і сухих. Бігарадія добре зарекомендувала себе як підщепа при вирощуванні в захищеному ґрунті.

ВИРОЩУВАННЯ ПІДЩЕП

Насіння для вирощування сіянців (підщеп) заготовляють із стиглих плодів середнього або великого розміру. Найкраще відбирати його з плодів безпосередньо перед сівбою. Якщо ж треба зберегти насіння до якогось певного часу, то відсортоване, відібране насіння перемішують з вологим піском (на одну частину насіння беруть три частини вологого піску або іншого субстрату) і в горщиках чи ящичках зберігають до висівання у прохолодному приміщенні за температури 5°С.

Висівати насіння можна у будь-яку пору року в горщики, череп'яні мисочки з вологим річковим піском або в пухку поживну ґрунтосуміш на глибину 3–4 см. Насіння проростає через 20–30 днів, якщо температура постійно становитиме 18–22°С. Коли сіянці досягнуть висоти 7–8 см і матимуть 3–4 листочки, їх слід пересадити у горщики діаметром 7–9 см, заповнені ґрунтосумішшю.

Підщепи можна вирощувати і в незахищеному ґрунті, а висівати попередньо стратифіковане насіння навесні на гряди і за одну вегетацію отримувати сіянці-підщепи.

ОКУЛІРУВАННЯ ПІДЩЕП

Під час вирощування саджанців цитрусових найпоширенішим способом щеплення є окулірування або щеплення вічком (брунькою). З практики відомо, що окулірування має ряд переваг перед щепленням живцем: просте у виконанні, забезпечує високе приживлення вічок, найбільш економно використовуються живці і обв'язувальний матеріал, не потребує садового вару.

Окулірування – це перенесення бруньки, яка знахо-

диться у стані відносного спокою на живці розмножуваної рослини, на підщепу, що повинна знаходитися під час окулірування в активному рості.

Для проведення окулірування необхідно мати окулірувальний або копулірувальний ніж, який має бути чистим і гострим, об'язувальний матеріал та живці. Як об'язувальний матеріал використовують полімерні плівки, що мають здатність добре розтягуватися. Плівки нарізують стрічками довжиною 25 см і шириною 1 см.

Живці для окулірування заготовляють в день його виконання або не раніш як за 2–3 доби до часу їхнього використання й обов'язково з плодоносних рослин, які в цей час перебувають у стані неактивного росту. Для живців використовують прирости поточного року, у яких добре визріла (здерев'яніла) деревина, а бруньки – без ознак проростання. В окремі роки, коли приріст має затяжний ріст, рекомендується за один–два тижні до заготівлі живців провести прищипування верхівок пагонів з метою призупинення їхнього росту та прискорення здерев'яніння.

На живцях після їхньої заготівлі видаляють листкові пластинки, залишаючи черешки листків довжиною 0,5–1,0 см. Живці зв'язують у пучки і прикріплюють етикетку з назвою породи (культури) та сорту. До часу використання живці зберігають у темному підвальному приміщенні чи холодильнику, щоб вони були вологими.

Найбільш поширені такі способи окулірування: в Т-подібний розріз кори на підщепі (за кору); вприклад; вприклад щитком з товстим шаром деревини.

ТЕХНІКА ОКУЛІРУВАННЯ В Т-ПОДІБНИЙ РОЗРІЗ КОРИ НА ПІДЩЕПІ (ЗА КОРУ)

Окулірування цим способом виконують тоді, коли на підщепах добре відстає кора. Процес окулірування складається з чотирьох прийомів: утворення Т-подібного розрізу кори на підщепі; зрізування щитка з брунькою із живця прищепи; вставляння щитка в розріз; об'язування місця окулірування.

Розріз на корі підщепи роблять у зоні кореневої шийки у вигляді літери Т. Спочатку здійснюють поперечний розріз кори довжиною приблизно 1/3 обводу підщепи, а потім від поперечного розрізу відступають вниз на 2,5–3,0 см і проводять поздовжній розріз, який закінчують посередині поперечного розрізу. При цьому обов'язково лезо ножа повертають вліво і вправо для кращого відокремлення кори від деревини.

Із живця прищепи зрізують щиток завдовжки 2,5–3,0 см з добре розвинутою брунькою посередині. Живець беруть у ліву руку верхівкою до себе і вказівним пальцем підтримують місце, де буде зрізуватися щиток. Ніж тримають чотирма пальцями правої руки і ставлять на 1,2–1,5 см нижче основи бруньки вертикально лезом до живця і легким натиском прорізують кору, потім повертають лезо ножа горизонтально і плавним рухом до себе зрізують щиток. При підході до бруньки лезо ножа злегка плавно заглиблюють, щоб не пошкодити судинно-волокнистих пучків.

Після проходження бруньки прорізують ще 1,2–1,5 см, ніж виймають і відрізують щиток. Зрізувати щиток потрібно так, щоб шар деревини був не товщий 0,5 мм, а навпроти бруньки на зрізі мають бути дві крапочки – це перерізані судинно-волокнисті пучки.

Зрізаний щиток вставляють у Т-подібний розріз кори на підщепі так, щоб брунька була посередині поздовжнього розрізу. Вставлений щиток вирівнюють, проводячи пальцями руки знизу вгору. Після цього місце окулірування об'язують. Дещо нижче поздовжнього надрізу кори на підщепі закріплюють кінець смужки об'язувального матеріалу, вільним кінцем обвивають знизу догори стовбурець підщепи, сильно притискуючи смужкою плівки щиток, і закінчують об'язування дещо вище поперечного розрізу закріплюючою петлею.

Через 1,5–2 тижні черешок листка, що залишився біля бруньки, жовтіє і відпадає. Це є ознакою того, що окулірування вдалося. Приблизно через місяць після окулірування підщепу зрізують вище місця окулірування. Це роблять за два прийоми: спочатку на 10 см вище місця окулірування, щоб не підсохла брунька, а коли вона проросте – безпосередньо над нею. Одночасно знімають об'язку.

З моменту зрізування окулянтів на бруньку і починається вирощування прищеплених на насіннєвих підщепах саджанців. Після проростання бруньки отримують пагін, який намагаються вирощувати рівним й вертикально направленим: це майбутній стовбурець кори деревця.

Якщо окулірування виконано на добре розвинуту підщепу, яка має сильне і добре розгалужене коріння, то брунька, що проросла, досить швидко утворить сильний, швидкоростучий пагін. Якщо саджанець призначається для кімнатного вирощування, то його господарю слід пам'ятати, що з цього часу йому необхідно добре засвоїти правила формування крони вирощуваної рослини.

Коли новий пагін інтенсивно росте у висоту, не варто давати йому рости дуже високим. По досягненні ним висоти 25–30 см його потрібно зупинити в рості шляхом прищипування (пінцирування) двох верхніх молодих листочків, а коли рослина досягла більших розмірів, то і значно більше.

Після пінцирування пагін зупиниться в рості, але продовжуватиме потовщуватися і на ньому почнуть швидко збільшуватися у розмірі молоді верхівкові листки. Через певний час (30–40 днів), коли листки завершать ріст і досягнуть величини, характерної для вирощуваного сорту, в пазухах цих листків завершать

формування і ростові бруньки. Коли верхівкові листки на прищипнутому пагоні матимуть вигляд не ніжних молоденьких, а таких, як на нижній частині пагона – товстих, шкірястих, тоді цей пагін необхідно зрізати гострим ножем чи секатором до висоти 18–20 см. Таке обрізування здерев'янілого пагона сприятиме пробудженню згаданих бруньок, які є в пазухах листків, і через певний час ці бруньки пробудяться й проростуть, утворивши 4–5 сильних бокових гілочок, з яких одна буде направлена вертикально, а решта в різні боки від зрізаного стовбурця. Так буде закладено основні гілки першого порядку галуження вирощуваного деревця.

ОКУЛІРУВАННЯ ВПРИКЛАД

Окулірування цим способом вигідно відрізняється від окулірування способом в Т-подібний розріз кори на підщепі тим, що його можна застосовувати як для окулірування підщеп з добрим відставанням кори, так і для окулірування підщеп, у яких погано відстає кора. Це значно подовжує строк проведення окулірування.

Окулірування вприклад проводять так: на рівній нижній частині стовбурця підщепи (4–6 см від рівня поверхні ґрунту) лезом ножа під кутом 30° до осі підщепи роблять надріз кори до деревини у вигляді язичка: потім вище 2,5–3,0 см роблять другий надріз кори та рухом ножа зверху вниз зрізують смужку кори до нижнього надрізу і видаляють зрізану частину.

На живці прищепи зрізують щиток з брунькою, як і при окулíруванні в Т-подібний розріз кори, але розміри його мають відповідати розміру вирізу на підщепі як за шириною, так і за довжиною. У нижній частині щиток повинен мати клиноподібний кінчик без тонкого шару кори.

При суміщенні компонентів зрізаний щиток морфологічно нижньою частиною вставляють під язичок на підщепі і при цьому стежать, щоб камбіальні тканини щитка та підщепи співпали повністю або хоча б на верхньому й одному з бокових зрізів. Після цього щиток щільно обв'язують поліхлорвініловою плівкою, не закриваючи бруньку.

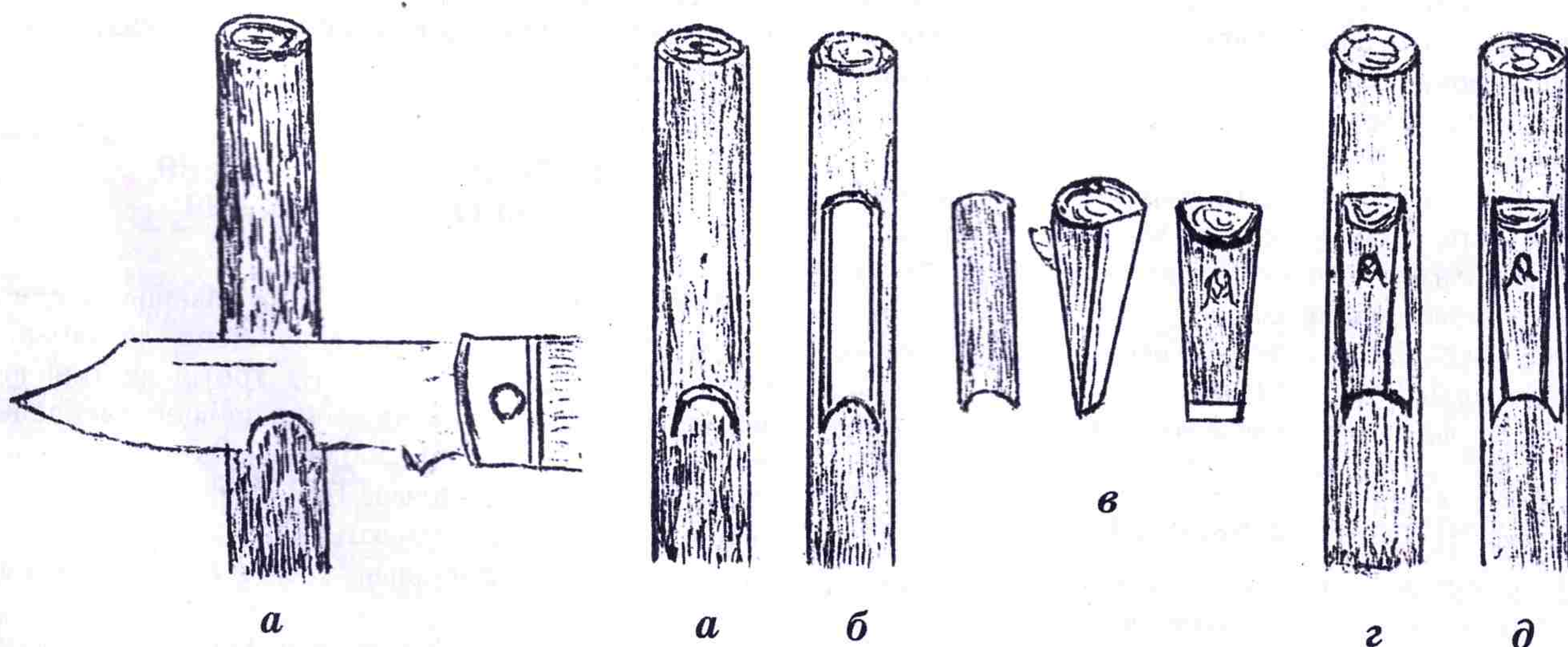
При цьому способі окулірування в першу чергу з підщепою зростається нижня частина щитка, де знято кору.

ОКУЛІРУВАННЯ ВПРИКЛАД ЩИТКОМ З ТОВСТИМ ШАРОМ ДЕРЕВИНИ

Названі вище способи окулірування в Т-подібний розріз та вприклад використовуються в основному за літнього (серпневого) окулірування сплячим вічком і рідше за весняного – проростаючою брунькою.

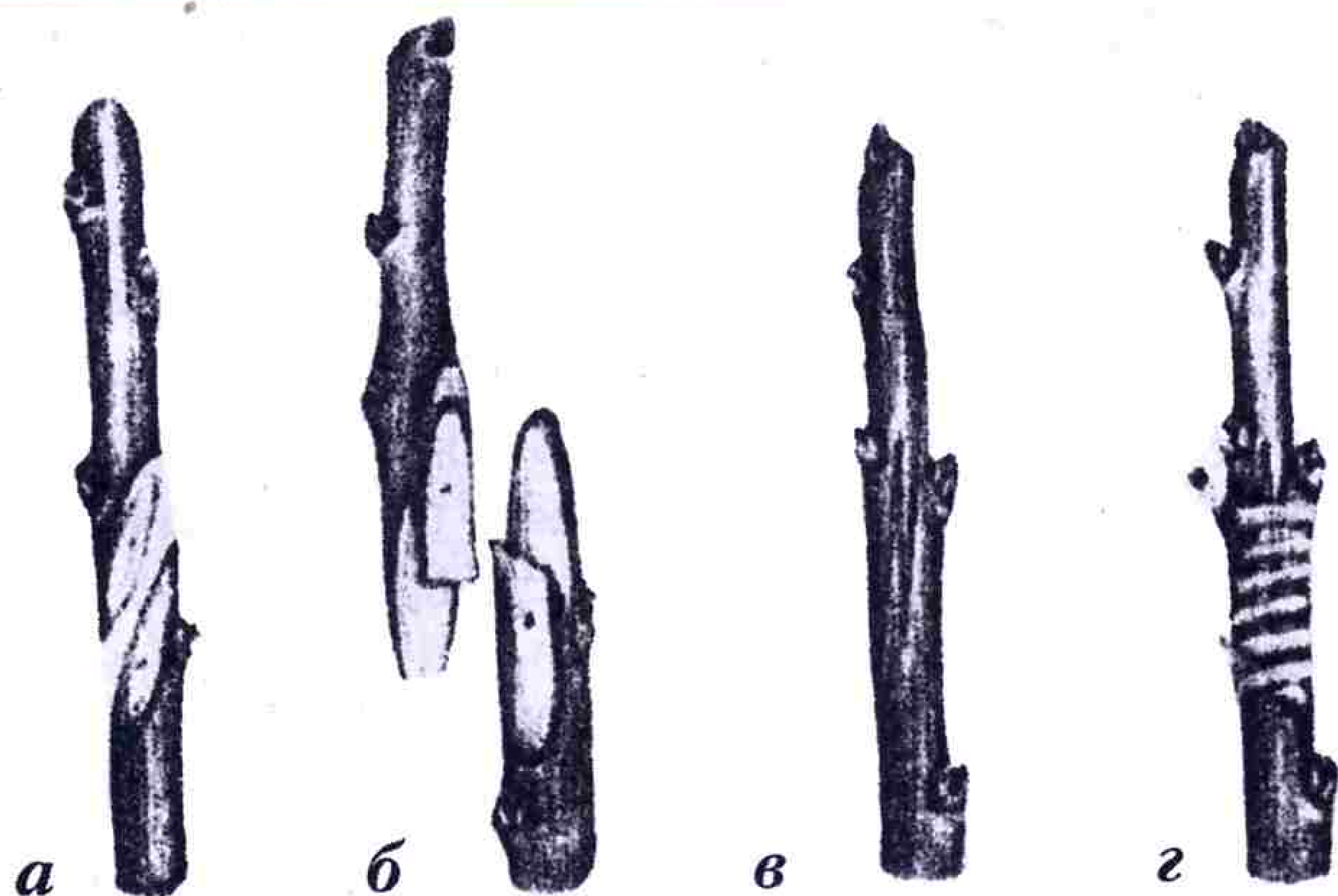
Однак навесні окулірування вприклад обмежене, позаяк забезпечує високу ефективність лише в період до початку сокоруху у підщепах. У той же час щеплення живцем у період весняного сокоруху забезпечує високий відсоток приживлення. Це спонукало фахівців шукати новий спосіб окультурення рослин, який би поєднував простоту окулірування та ефективність щеплення живцем.

В останні роки автором цих рядків у співдружності з співробітниками кафедри садівництва Національного аграрного університету розроблено новий спосіб окулірування "вприклад щитком з товстим шаром деревини". Цей спосіб включає зарізування язичка на підщепі, утворення площадки за допомогою зрізування на ній смужки кори до глибини камбіального шару, заготівлю однобрунькового щитка, суміщення його з підщепою та обв'язування щеплюваних компонентів. Окулірування рекомендованим способом виконується в такій послідовності. В зоні щеплення на підщепі під кутом 30–35° до її осі роблять кутоподібний заріз до деревини. Лезо ножа піднімають вище кутоподібного зарізу на відстань, що дорівнює довжині міжвузля на живці, і зрізують смужку кори до деревини. В результаті утворюється площадка з язичком. Для заготівлі щитка з товстим шаром деревини на живці (пагоні) вибирають добре розвинуту бруньку, на протилежному боці якої рухом леза ножа зверху донизу на відстань, яка дорівнює довжині одного міжвузля, виконують косий зріз. Потім збоку бруньки в основі гострої частини щитка зрізують кору до деревини (довжиною 2–3 мм). Після цього щиток готовий до суміщення з підщепою.

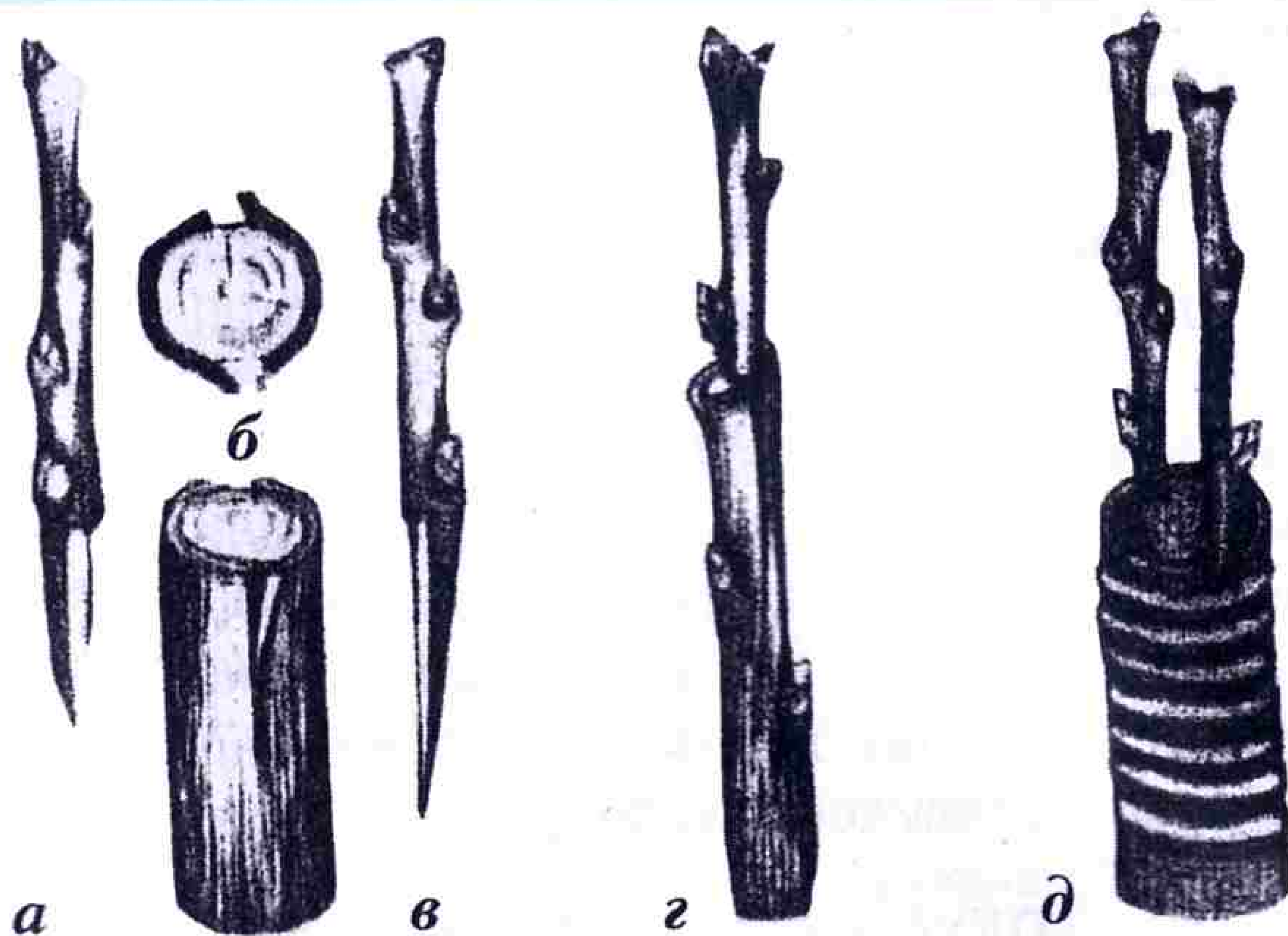


Техніка окулірування вприклад щитком з товстим шаром деревини:

а– зарізування язичка на підщепі; б – утворення площадки на підщепі з видаленням кори; в – щиток з товстим шаром деревини; г, д – щиток з брунькою, з'єднаний з підщепою.



Копулювання просте та поліпшене (з язичком):
а – зрізи на підщепі і прищепі за простого копулювання; б – зрізи з язичком за поліпшеного копулювання; в – з'єднані компоненти щеплення за поліпшеного копулювання; г – обв'язка компонентів щеплення.



Щеплення живцем способом за кору:
а, в – живці, підготовлені для щеплення; б – розрізи кори на підщепі; г – щеплення тонкої гілки живцем; д – гілка, щеплена двома живцями.

Його відрізують від живця гострим секатором і з'єднують з підщепою так, щоб клиноподібна загострена частина щільно зайшла під язичок на підщепі. Кора ж на бічній стороні щитка, по можливості, має співпадати з корою на підщепі.

Бічне співпадання кори на підщепі й прищепі може бути повністю відсутнє за умови, якщо є співпадання за шириною нижньої частини щитка з язичком на підщепі. Об'язують з'єднані компоненти від основи щитка петлеподібним зашморгом із обов'язковим зав'язуванням верхнього зрізу над брунькою і залишають її відкритою. При застосуванні окулірування вприклад щитком з товстим шаром деревини однобрунькові щитки нарізують в момент його виконання, що забезпечує кращий підбір за товщиною з підщепами.

При суміщенні щеплюваних компонентів гостра клиноподібна основа щитка щільно заходить у кутоподібний заріз на підщепі. При цьому добре співпадають камбіальні тканини, що забезпечує успішне зрощення і стає необов'язковим їхнє бічне суміщення.

Цей спосіб дає найкращі результати при застосуванні його навесні до початку сокоруху та в період активного сокоруху у підщеп. Його випробувано під час щеплення цитрусових культур. При окультуренні сіянців лимона його можна застосовувати в будь-який з трьох–чотирьох періодів активного сокоруху (флешів).

Живці для цього способу окулірування заготовляють під час його проведення або за день–два раніше і обов'язково з плодоносних рослин, які в цей час знаходяться у стані неактивного росту. Цьогорічні пагони в цей час мають бути добре визрілими, здерев'янілими і без ознак проростання бруньок.

Крім окулірування брунькою, у практичному цитрусівництві широко практикують щеплення живцем.

СПОСОБИ ЩЕПЛЕННЯ ЖИВЦЕМ

Щеплення живцем в умовах захищеного ґрунту роблять тоді, коли підщепа (щеплювана рослина) знаходиться в стані активного сокоруху. У цитрусових на живці зрізують здерев'янілі пагони – прирости поточного року, які повністю закінчили ріст. На заготовлених пагонах видаляють листкові пластинки, щоб вони не випаровували вологу. Пагони зв'язують у пучки і навішують етикетку з назвою культури та сорту. До моменту використання їх зберігають у вологому субстраті.

Копулювання – це спосіб щеплення цитрусових рослин живцем. Застосовується у садівничій практиці в тому випадку, коли підщепа і живець прищепи мають однакову або майже однакову товщину.

При проведенні простого копулювання на живці та на підщепі роблять однакові косі зрізи. Поверхня косих зрізів обов'язково має бути рівною (не випуклою і не увігнутою). За довжиною ці зрізи повинні бути в 4–5 разів більші від діаметра прищепи. Живець, що відрізується з нижнього боку однорічного пагона, повинен мати 2–3 бруньки.

Косий зріз на заготовленому живці роблять обов'язково з протилежного боку бруньки (морфологічно нижньої частини живця). Це сприяє підтягуванню соків і кращому зрощенню з підщепою. Прищеплювані компоненти суміщають так, щоб на підщепі та прищепі співпали камбіальні шари (камбіальний шар знаходиться між корою і деревиною), а коли підщепа й прищепа різні за товщиною, то суміщують хоча б з одного боку. Після цього місце з'єднання обв'язують і замазують садовим варом.

ПОЛІПШЕНЕ КОПУЛЮВАННЯ (ВОНО Ж КОПУЛЮВАННЯ З ЯЗИЧКОМ)

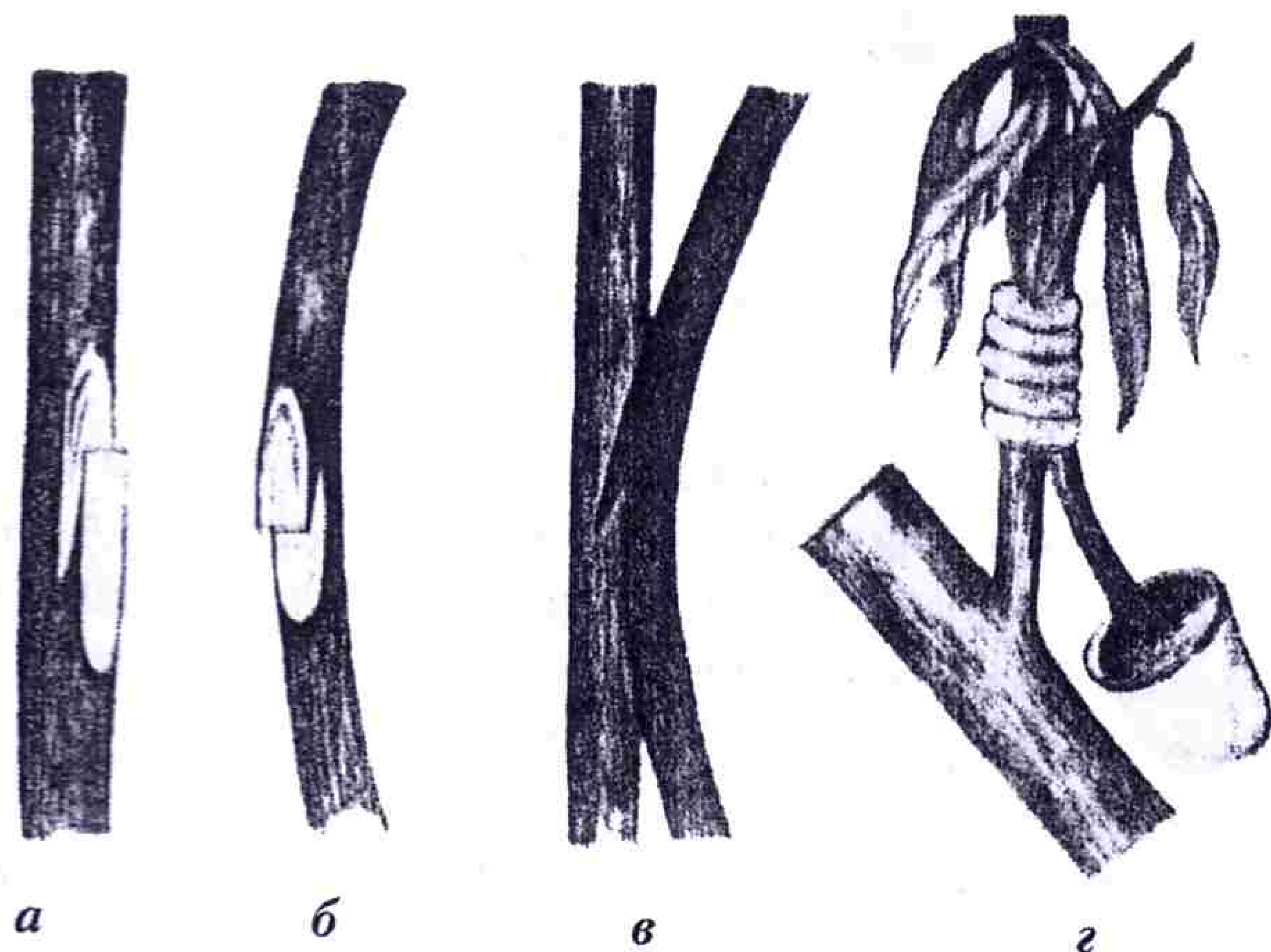
Відрізняється від простого копулювання тим, що на косих зрізах підщепи і прищепи до їхнього суміщення роблять язички. На третій частині від верхівки косих зрізів на підщепі та прищепі паралельно до осі живця і підщепи роблять заріз на ширину леза ножа у вигляді язичка. При суміщенні живця з підщепою ці язички з'єднуються так, щоб язичок зайшов за язичок, а камбіальні тканини підщепи і живця співпали.

Після цього місце з'єднання, як і при простому копулюванні, щільно обв'язують і замазують садовим варом як місце обв'язки, так і зріз на верхівці прищепи.

ЩЕПЛЕННЯ ЗА КОРУ

Проводиться тільки в період інтенсивного ділення камбіальних тканин і вільного відставання кори на підщепі. Застосовується дуже широко при щепленні і перещепленні дерев з тонкими й товстими гілками, але з не дуже огрубілою корою. Живці повинні мати 2–3 бруньки. У нижній частині живця роблять косий зріз, подібно до простого копулювання або з уступом. Товсту підщепу зрізують ножівкою, після чого поверхню зрізу зачищають гострим садовим ножем. Роблять поздовжній розріз кори довжиною 2,5–3 см, куди вставляють живець косим зрізом до деревини. Місце щеплення обв'язують, а зрізи на підщепі і живці замазують садовим варом.

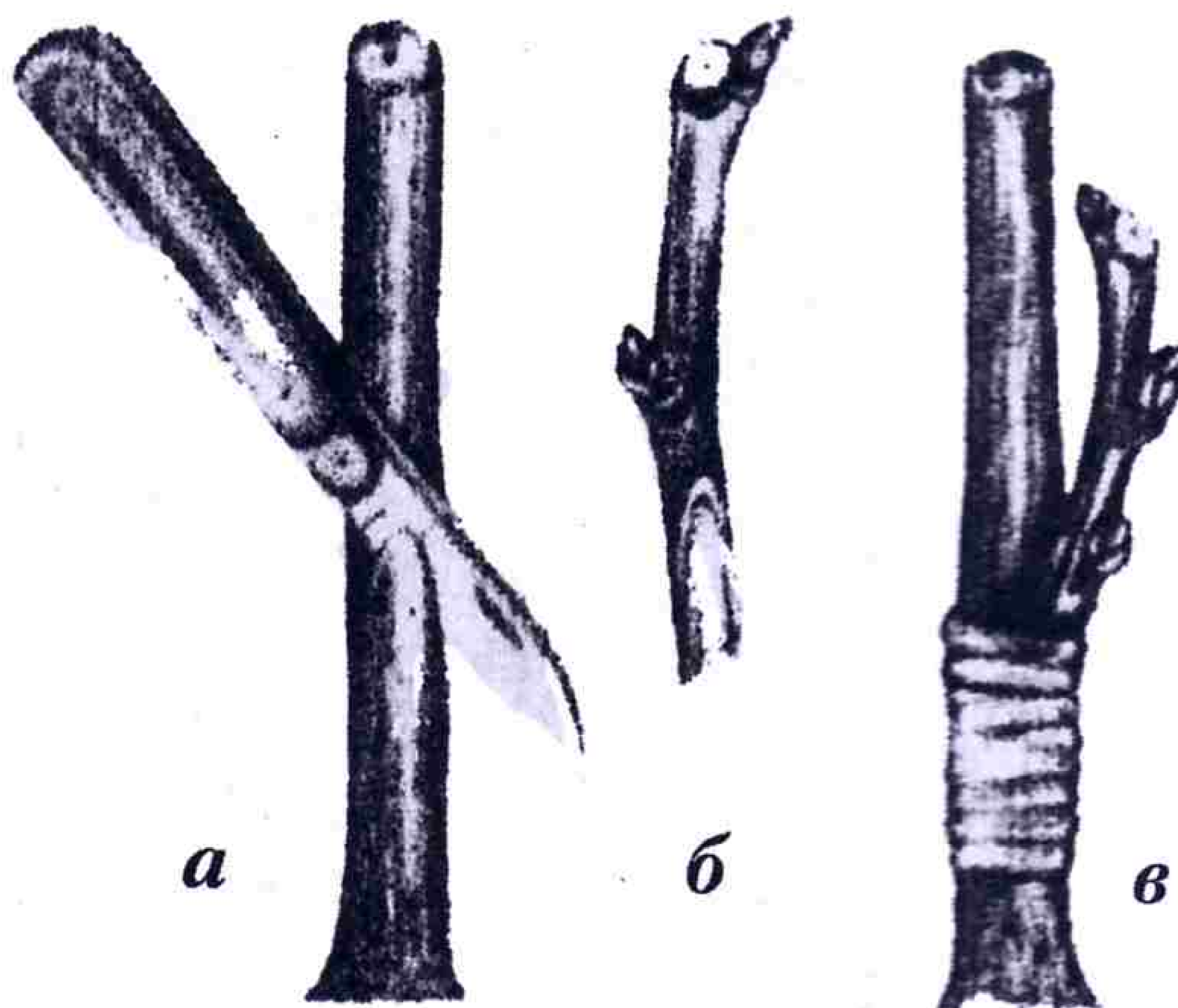
Цей спосіб дуже простий у виконанні, дає добру приживлюваність. Якщо щеплять підщепу, товщу за три сантиметри, то за кору ставлять 2–3 живці. Після їхнього приживлення дають нормально розвиватися тільки одному пагону, який розміщений найбільш вдало по відношенню до щепленої підщепи. Решту пагонів прищипують, а після заживлення рани на підщепі зайві пагони видаляють. Із залишеного пагона формують крону рослини чи гілку, залежно від того, що слугувало підщепою.



Щеплення зближенням (аблактування):
а, б – розрізи для щеплення на підщепі і прищепі; в – з'єднання компонентів щеплення; г – обв'язка місця щеплення.

ЩЕПЛЕННЯ В БОКОВИЙ ЗАРІЗ

Підщепу зрізують на висоті 18–20 см від кореневої шийки. На боковій частині зрізаної підщепи гострим ножем роблять заріз глибиною на третину або половину товщини підщепи під кутом 30° до вертикальної осі. В нижній частині живця, який має 2–3 бруньки, роблять клиноподібний зріз. Живець вставляють у боковий заріз на підщепі так, щоб кора на живці співпадала з корою на підщепі, а нижня брунька на живці має бути спрямована в протилежний бік від зарізу на підщепі.



Щеплення живцем у боковий заріз:
а – виконання зарізу на підщепі; б – живець, підготовлений для щеплення; в – обв'язка місця щеплення.

ЩЕПЛЕННЯ ЗБЛИЖЕННЯМ, АБО АБЛАКТУВАННЯ

Застосовують для рослин, які погано зростаються за інших способів щеплення. Обидві рослини до моменту надійного зрощення після їхнього зближення живляться обома батьківськими коренями.

Щеплення зближенням відрізняється від інших способів ще й тим, що його можна виконувати у будь-який час року, хоча калюсоутворення й зрощення в холодну пору відбувається гірше. Після надійного зрощення рослину, взяту в якості прищепи, за допомогою поступового підрізування переводять на корені підщепи, щоб прищепа з підщепою утворили одну рослину.

В.С. Федоренко
(Далі буде)

Кухня: комфортна, функціональна, зручна

На кухні кожен із нас проводить чимало часу, адже тут ми готуємо їжу, збираємося на вечерю у колі сім'ї, сюди запрошуємо родичів і друзів. Саме тому хочеться, щоб на кухні було дуже зручно, світло й затишно, а головне – комфортно.

А для цього тут усе має бути розподілене так, щоб речі займали якнайменше місця й були функціональні, бо час і сили, витрачені на приготування їди та виконання інших дій, мають зводитися до мінімуму, тим більше в наш час шалених швидкостей і перевантажень. Тому дуже важливо привести своє кухонне господарство в єдину систему, яка б полегшила життя й створила приємну обстановку для споживання їди.

З чого розпочати? Звичайно ж, із дизайну. Однак, розробити дизайн кухні – це не значить підібрати шпалери й кахель під придбані кухонні меблі. Необхідно продумати всі можливі переміщення у цьому приміщенні, зонування кухонної кімнати, вибрати кольорове вирішення інтер'єра і лише після цього визначити склад необхідних кухонних меблів та замовити їхнє виготовлення. І, звичайно ж, візуальне вирішення цих меблів має відповідати загальнообраному колористичному оформленню кухні.

Отже, добре продуманий дизайн кухні – це максимально оптимізований простір, який полегшить працю господарів, аби вони під час роботи не бігали туди-сюди за різним начинням. Щоб досягти цієї мети, інколи не вистачає на кухні якихось кількох квадратних метрів, внаслідок чого вони здебільшого настільки завантажені різноманітними шафами і шафочками, тумбочками й поличками з численними баночками і коробочками, що часто забувається, де й що лежить.

Саме тому, вибираючи меблі для кухні, варто віддати перевагу столам-шафам із висувними ящиками, користуючись якими немає потреби щоразу відкривати й закривати дверцята шафи. Такі висувні ящики господині часто розділяють перегородками на осередки для зберігання різного дрібного кухонного начиння. Дуже зручним буде стіл-шафа, обладнаний 1–2 висувними дошками з деревини твердих порід, на яких можна різати продукти й кріпити різні кухонні прилади. Якщо ж на вашій кухні достатньо усіляких шаф для розміщення різних аксесуарів, можна придбати розкладний стіл або стіл із висувною стільницею. Це також допоможе заощадити трохи місця.

Щодо шаф, які розміщують на підлозі, то їх варто встановити на однаковому рівні, щоб була витримана симетрія і не порушувалася гармонія. На невеликій за площею кухні раціонально використовувати замість підвісних шухлядок відкриті полки, що зорово не зменшує простір. При цьому бажано пофарбувати їх у той самий тон, що й стіни кухні. Не займатимуть багато місця й табуретки, які складаються одна в одну.

Отже, завдяки правильно розробленому дизайну кухні можна заощадити чимало часу під час приготування їди та значно полегшити прибирання приміщення. Головне – заздалегідь оптимізувати простір кухні й докладно продумати місце розташування для кожної речі, щоб потім ними було легко й зручно користуватися.

Бажаєте розширити кухню?

А за рахунок чого можна візуально збільшити простір кухні? Значно збільшити його допоможуть яскраве сонячне світло, світлі тони стін і стелі, напівпрозорі пластикові або скляні поверхні столів і шаф тощо. І нагадаємо, що лише за правильного розташування речей та меблів ваша кухня набуде функціональності, затишку, стане зручною і зорово збільшиться.

Якщо ж у вашій оселі достатньо місця і кухонне приміщення дозволяє створити повноцінні зони приготування їди та її споживання, то розташування меблів, а також плити, витяжки, мийки та сушарки для посуду можна зосередити в центрі робочої зони кухні, а зону їдальні облаштувати в іншій, затишнішій частині приміщення.

Правило трикутника

Під час проектування кухонь фахівці, зазвичай, користуються правилом трикутника, яке вважається основним у дизайні цих приміщень. Зокрема, в сучасному плануванні робочої зони кухні головну роль відіграє розташування основних функціональних елементів (холодильник, раковина, робочий стіл і плита), необхідних для приготування їди. Ці елементи варто розташовувати у вигляді трикутника. При цьому однією з сторін трикутника має слугувати робочий стіл, а його вершини – холодильник, раковина й плита – не повинні розташовуватися впритул одна до одної, а перебувати на відстані не більше 7 м. Це – ідеальний дизайн, здатний забезпечити роботу одночасно кількох людей на кухні, не створюючи метушні й не призводячи до нескінченного тупцювання від одного елемента умеблювання до іншого. Однак, на практиці втілити такий дизайн у життя не завжди вдається. А відтак пропонуємо кілька порад, які допоможуть краще облаштувати вашу кухню.

Як краще облаштувати кухню

- Відстань від робочої поверхні стільниці до навісних шаф має бути 47–60 см (у середньому – 55 см).
- Відстань від мийки до плити повинна становити щонайменше 60 см.
- З обох боків плити рекомендується залишати не менше 40 см вільної робочої поверхні.
- Якщо вирішили облаштувати кухню з паралельними рядами меблів, то відстань між рядами має бути не менше 120 см, щоб було зручно користуватися кухонним начинням і ящики на протилежних рядах за одночасного відкривання не торкалися один одного.
- Розташування посудомиєчної машини поряд із мийкою забезпечить зручне укладання посуду в посудомиєчну машину.
- Встановлення духовки, а також мікрохвильової печі на рівні очей дорослої людини забезпечить їхнє зручне використання та запобігатиме дитячому травматизму.

Догляд за кухонними меблями

Строк, протягом якого кухонні меблі зберігають свою красу й справність, значною мірою залежить від умов їхньої експлуатації. Дотримуючись простих практичних порад, які ми пропонуємо, ви зможете завжди підтримувати всі елементи кухонних меблів у найкращому стані. Ось деякі з цих порад:

- Раптові перепади температури можуть серйозно пошкодити меблі або їхні окремі частини. Тож прийнятна температура повітря, що рекомендується для кухонного умеблювання, становить від +10 до +25°С.
- Меблі бажано експлуатувати в провітрюваному приміщенні. Рекомендована відносна вологість — 65±15%.
- Прямий вплив сонячних променів на меблі небажаний, тому варто його уникати.
- Не можна розташовувати меблі поряд із опалювальними приладами, вологими й холодними стінами. Це запобігатиме псуванню їхнього зовнішнього вигляду та втраті ними експлуатаційних властивостей.
- Меблі, які придбали і привезли до оселі взимку, в умовах мінусової температури, необхідно відразу протерти чистою сухою м'якою тканиною як зовні, так і всередині, щоб видалити конденсат, який утворився.
- Відстань від варильної панелі плити до витяжки, якої рекомендують дотримуватися, становить для електричної панелі не менше 70–75 см, газової – не менше 75–85 см.
- Не допускайте прямого впливу пари (від чайника або іншого посуду) та скупчення води на поверхні меблів.
- Щоб запобігти пошкодженню меблів високою температурою від електричної або газової плити, яка стоїть окремо, рекомендується залишати не менше 30 мм між нею та меблями.
- На поверхню меблів не слід ставити гарячі предмети без теплоізоляційних підставок.
- Для догляду за нержавіючою поверхнею мийки слід застосовувати засоби для чищення, рекомендовані для таких поверхонь, які не містять абразивних матеріалів.
- Насамкінець нагадаємо, що не можна використовувати для чищення поверхонь тканини, губки або рукавички, які можуть вступити в хімічну реакцію з матеріалами, які чистять. Не користуйтеся для чищення содою, наждаком і засобами, що містять абразивні матеріали.

К.О. Василенко

Годівля корів у домашніх умовах

Як правильно згодовувати корми

(Закінчення. Поч. у № 10, 2011 р.)

Баштанні корми

До баштанних кормових культур відносять гарбузи, кормові кавуни, кабачки. Зазначені корми містять 88–93% води. Суха речовина складається здебільшого з легкорозчинних вуглеводів. У 1 кг кормових гарбузів міститься 0,13 корм. од. і 7 г перетравного протеїну. Перед використанням гарбузи розрізають на дві частини, вибирають насіння, яке за тривалого згодовування, негативно впливає на смак молока. Потім подрібнюють на коренерізці й дають сирими в суміші, з рештою кормів раціону. Добова даванка кормових гарбузів корові – 12–15 кг. Гарбузи, пошкоджені гниллю чи плісенню, очищають і варять або пропарюють, потім згодовують в суміші з іншими кормами. Гарбузи можна давати також шматками. Кабачки дозрівають раніше, ніж інші баштанні культури, тому їх згодовують у стані зеленцю. Кавуни дають, як і гарбузи, шматками або подрібненими в суміші з січкою.

Цукрові буряки

У використанні цукрових буряків спостерігаються свої особливості внаслідок незбалансованого вуглеводного складу корму. До того ж вуглеводи – це майже 90% цукру. Проте відомо, що травлення у корів відбувається найінтенсивніше, коли цукор відносно всіх вуглеводів раціону становить 20%. Цукрові буряки бідні на протеїн, мінеральні речовини та вітаміни. Однією з умов їхнього використання є згодовування у збалансованому раціоні. Слід пам'ятати, що в цукрових буряках міститься глюкозид салонін (0,14–0,18%), який пригнічує діяльність мікроорганізмів рубця, порушує травлення, серцево-судинну діяльність, гальмує використання каротину. Салонін руйнується, коли до складу раціону входять сіно та силос (вони містять велику кількість гідропектинів). Згодовують у співвідношенні на 2 кг силосу 1кг буряків і 0,5 кг сіна на 100 кг живої маси. До раціону цукрові буряки необхідно вводити поступово, починаючи з 1–1,5 кг за одну даванку.

До повної норми доводять за 4–5 днів для корів 8–12 кг, для молодняку до річного віку – 1,5–3,5 кг. Добову кількість слід згодовувати за три–чотири даванки. Цукрові буряки, зазвичай, дають сирими в подрібненому вигляді.

Картопля

З-поміж соковитих кормів картопля має найвищу поживність – 1 кг містить 0,3 корм.од. і 16 г перетравного протеїну. Її поживні речовини засвоюються дуже добре тваринами всіх видів, у тому числі жуйними на 87%. Як уже зазначалося, до складу картоплі входить глюкозид соланін, вміст якого в бульбах незначний – від 1 до 10 мг%, у шкірці 30–60 мг%, а особливо багато його в ростках – 400–700 мг%. Шкідлива дія салоніну проявляється за вмісту його в картоплі понад 20 мг%. Великій рогатій худобі її згодовують у сирому вигляді коровам – 12–16, молодняку – 3–4 кг. Перед згодовуванням картоплю миють, подрібнюють. Варену картоплю товчуть, вибирають шкірку і тільки тоді згодовують коровам. Якщо цього не зробити, шкірки забивають книжку, порушується травлення, корова хворіє.

Гичка

У раціоні великої рогатої худоби використовують гичку переважно свіжою, не подрібнюючи. Щоб запобігти захворюванням тварин, їх привчають до неї

протягом 4–5 діб і дають в обмеженій кількості. За одну даванку можна згодовувати 9–10 кг, а за добу – 20–30 кг свіжої гички. Перерва між даванками – 3 год. За цей час основна частина щавлевої кислоти, що міститься у гичці, руйнується і нейтралізується в рубці. Щоб усунути шкідливу дію щавлевої кислоти, після згодовування гички дають 4–5 г крейди на 1 кг цього корму. Згодовування тварині великої кількості гички може спричинити розлад травлення, коліки, тремтіння м'язів, запалення вим'я у дійних корів. Для тривалого зберігання гичку висушують або силосують.

Топінамбур

Топінамбур – багаторічна культура, яка дає високий урожай бульб і зеленої маси. Бульби топінамбуру за хімічним складом подібні до картоплі, але замість крохмалю вони містять інші вуглеводи – інулін. Зелені стебла подрібнюють і використовують свіжими. Бульби згодовують у таких кількостях, як і картоплю. Топінамбур – добрий корм для дійних корів, він сприяє підвищенню надоїв та поліпшенню якості молока. Бульби топінамбуру збирають весною, до того часу, як вони почнуть проростати. Зібрані восени дуже погано зберігаються і набувають гіркого присмаку.

Куузіка

Куузіка – кормова культура, що являє собою гібрид брукви та кормової капусти. Високоврожайна культура. В середньому з 1 га одержують 500–600 ц коренів та 150–200 ц зеленої маси. Корови охоче поїдають як корені, так і гичку. Корені згодовують сирими, не подрібненими, з розрахунку 20 кг на одну голову. Гичку дають свіжою або силосують у суміші з іншими кормами. Корені зберігають у кагатах, як буряки. Загальна поживність 1 кг куузіки – в середньому 0,11 корм. од. з вмістом – 7,2 г перетравного протеїну.

Стебла та стрижні кукурудзи

Сухі стебла кукурудзи за своєю поживністю майже удвічі перевершують озиму солому. Поживність 1 кг становить: 0,38 корм. од., 14 г перетравного протеїну, кальцію – 6,2, фосфору – 1 г. Для зберігання стебла висушують або силосують. Щоб пришвидшити процес висушування, стебла зв'язують у невеликі снопи. Для кращого поїдання перед згодовуванням їх подрібнюють і здобрюють концкормами. Стрижні одержують після обмолочування качанів кукурудзи. За загальною поживністю вони перевершують озиму, а в подрібненому вигляді не поступаються ярій соломі. Перед використанням стрижні подрібнюють, спочатку до часток величиною 2–3 см, а потім до стану висівок. В раціоні дають у суміші з соковитими та концентрованими кормами невеликими даванками по 1–1,5 кг на 100 кг живої маси.

Полова

Крім соломи, під час збирання зернових культур одержують також полову. Остання майже в 2 рази перевершує солому за загальною і в 3 рази – за протеїновою поживністю та наближається до сіна. Особливо цінною є полова бобових культур, проса, гречки. Кращою вважають полову безостих культур, яка за тривалого зберігання не втрачає природного кольору і запаху. Перед даванкою її доцільно зволожувати теплим сольовим розчином (2 %), здобрювати концентрованими та соковитими кормами. Полову згодовують: коровам – 4–5, молодняку старшого віку – 2–3 кг за добу.

Соняшникові кошики

Соняшникові кошики є цінним кормом для великої рогатої худоби, який своїм хімічним складом та загальною поживністю наближається до концентрованих кормів. Сирі кошики після вимолочування насіння необхідно якнайшвидше просушити, бо на них відразу ж розвиваються гриби, плісень, гниль. Кошики згодовують у подрібненому вигляді в суміші з іншими кормами. Коровам до раціону можна вводити по 3–4 кг борошна з кошиків, молодняку старше року 2–2,5 кг на голову за добу.

Гілковий корм

У районах Полісся та Лісостепу, де багато лісів, нестачу сіна й соломи можна компенсувати гілковими кормами. За загальною поживністю вони наближаються до ярої соломи, але багатші на вітаміни. Для корму можна використовувати гілки липи, берези, осики, в'яза, ясена, тополі, шовковиці, граба, клена, верби, акації, ялини, сосни. Заготовляють гілковий корм як влітку, так і взимку. До отруйних відносять вільху, бук, бузину, калину, черемху, вовчі ягоди, рокитник, плющ. Заготовлені пучки висушують. Перед згодовуванням гілковий корм ошпарюють окропом.

Напування корів

Вода є складовою частиною живих істот. Вона розчиняє в організмі різноманітні речовини, у водному середовищі перебігають хімічні реакції. З участю води відбувається реакція гідролізу складних органічних речовин, із нею з організму виводяться продукти обміну, тому забезпечення корів водою має не менш важливе значення, ніж кормом. Її нестача або погана якість негативно позначаються на продуктивності тварин. Найкращі джерела постачання тварин водою – це артезіанські свердловини і шахтні колодязі. Там, де мають місце перебої у забезпеченні водою, спостерігають зниження продуктивності корів на 20–30%, що має особливо важливе значення влітку в період інтенсивного продукування молока. Добова потреба у воді для корів становить: за ручного доїння – 70–90 літрів, за машинного – 95–115 л. Вода має бути теплою (10–15°C) і чистою.

На пасовищах для напування корів з річок, озер, ставків підходи до водопою повинні бути зручними. Воду періодично слід обробляти проти збудників інвазійних хвороб.

О.І. Лашко

Особливості годівлі

до і після отелення

ГОДУВАННЯ СУХОСТІЙНОЇ ТІЛЬНОЇ КОРОВИ

Високораціонне годування корови в сухостійний період забезпечує надалі гарний розвиток матері й плоду та гарантує заплановану продуктивність у період майбутньої лактації. Підчас сухостою збільшується тканина вимені, яке виробляє молоко. У лактуючих корів вим'я не росте. Перші 10–15 днів після отелення до 50% молока одержують за рахунок запасів організму, накопичених у період сухостою. Якщо корова перед отеленням буде низької вгодованості, то після отелення навіть за дуже доброго годування підвищити її вгодованість, а також молочну продуктивність не вдасться. Тому норми годування сухостійних корів для молодих тварин до 4–5-літнього віку й виснажених особин, незалежно від віку, мають бути збільшені на 10–20%.

Основним кормом для тільних сухостійних корів має бути сіно гарної якості, краще бобове або бобово-злакове, не менш ніж 1–1,5 кг на 100 кг живої маси. Заміняти сіно ярою соломою можна не більше 1/5 частини. Бажано згодовувати 1 –1,5 кг сінажу, 2–2,5 кг силосу, 1 кг коренеплодів на 100 кг живої маси. Концентратів корові дають 1,5–2 кг на добу. Кращими концентратами в цей період є пшеничні висівки, вівсяна дерть, макуха й шроти –1,5–2 кг на день.

Небажано згодовувати сухостійній корові водянисті корми. У жодному разі не можна давати замерзлий, уражений гнилизною або цвіллю корм. Не можна згодовувати сухостійним коровам сечовину та інші азотовмісні корми небілкового походження. Треба пам'ятати, що телята, які народжуються від корів, котрі одержували в сухостійний період багато силосу, концентратів, можуть важко хворіти на шлунково-кишкові захворювання.

Влітку основним кормом є зелені корми. Концентрати треба давати в щонайменших кількостях. Якщо в раціоні буде багато бобових трав, то краще їх перемішати із солом'яною січкою. Годувати сухостійних корів треба 2–3 рази на день.

За 10–12 днів до отелення даванку кормів слід зменшити наполовину. За 5–7 днів до отелення вилучити з раціону концентровані корми, силос і більшу частину коренеплодів. Сіно згодовувати досхочу.

За правильного годування й утримання тільної сухостійної корови її маса за цей період збільшується на 50–80 кг.

ГОДУВАННЯ ДІЙНОЇ КОРОВИ

Чим вищий надій корови, тим дешевше обійдеться господарю молоко. Справа в тому, що у високоудійних корів на молоко перетворюється 40% поживних речовин корму, а в малопродуктивних – тільки 25%. Годування низькопродуктивних корів обходиться у 1,5–2 рази дорожче, ніж високопродуктивних. Під час годівлі корови заковтують корм не пережовуючи, а потім, на

відпочинку, відригують і жують жуйку. Для цього необхідно давати тварині час спокійно полежати.

Взимку корові дають на добу 6–8 кг якісного сіна, краще злаково-бобового. Якщо сіна мало, то 2 кг його можна замінити ярою соломою. Соковиті корми дають із розрахунку 6–8 кг на 100 кг живої маси. Бажано згодовувати 2–3 види таких кормів. Цукрових буряків можна згодувувати не більше 10–12 кг на добу, до того ж у перші дні цукрові буряки треба давати по 3–4 кг, а потім перейти на повну норму. Добову норму цукрових буряків треба давати в три прийоми. Даванку кормових буряків можна довести до 30 кг. На 100 кг маси корови можна давати 6–10 кг силосу. Концентрати згодовують залежно від величини добового надою корови: за надою 10 кг – до 100 г з розрахунку на 1 кг молока, за надою від 10 до 15 кг – 100–150 г, від 15 до 20 кг – 150–200 г, від 20 до 25 кг – 250–300 г і за надою 25 кг та вище – 300–350 г.

Згодовувати корми краще в такому порядку: спочатку концентрати, потім соковиті й уже після цього грубі. Чергову порцію корму варто давати тільки після того, як буде з'їдена попередня.

Годують корів три рази на добу завжди в один і той самий час. Влітку коровам треба згодовувати якнайбільше зеленого корму – до 50–70 кг щодня. Краще, якщо зелену масу тварини споживають на пасовищі. Якщо в річному раціоні корів 30% кормових одиниць припадає на зелені корми, виробництво молока рентабельне. За зменшення частки зелених кормів у річному раціоні до 15% виробництво молока буде збитковим. Улітку, так само, як і взимку, коровам треба давати сіль.

Корові живою масою 500 кг із добовим надоєм 18–20 кг необхідно давати щодня 100 г солі. Коровам, що не закінчили свій ріст, і нижче середньої вгодованості, необхідно збільшити норму кормів на 1–2 кормові одиниці.

За правильного годування добові надої корів підвищуються рівномірно й досягають максимуму в дорослих особин на 2–4-й місяць лактації, у первісток – на 4–5-й. Але, щоб досягти найвищих надоїв, корів треба роздоювати. Це означає, що корові необхідно давати корм не тільки на одержуване молоко, а й на очікуване збільшення надою.

Отже, нормувати годування треба не на фактичний надій, а на 2–3 кг вище від нього. Період досягнення вищих добових надоїв під час роздоювання припадає на 70–80-й день лактації. Починати роздоювати слід з 10–15-го дня після отелення. Якщо після додавання кормів надої збільшуються, призначають нову добавку. Але, якщо протягом 7–10 днів надій не збільшується, можна змінити склад раціону. Коли ж і після цього протягом 7–10 днів не спостерігається збільшення молока, даванку кормів поступово зменшують і годують корову за нормою.

Щоб роздоїти корову, їй необхідно давати не просто багато кормів, а таких, які б містили в 1 кг сухої речовини 0,9–1 кормову одиницю, тому під час роздоювання і в пік лактації залежно від надою на 1 кг молока слід давати від 300 до 500 г концентратів. Але збільшення частки концкормів у раціоні більше 38% за поживністю знижує перетравність сухої речовини, жирномолочність і негативно впливає на загальний стан корови, тому не треба давати надмірно багато концентратів, краще збільшити кількість високоякісних грубих кормів.

Роздоювання триває 90–100 днів першої половини лактації. За період роздоювання надій має підвищитися на 30–40% порівняно з початком доїння. Закінчення періоду роздоювання, зазвичай, збігається з початком тільності корови. У цей час починають знижуватися добові надої. Нормальний хід лактації характеризується зменшенням місячних надоїв на 8–10%. Але завдяки ретельному контролю над нормуванням годування можна цей спад знизити до 3–4%.

Корми впливають не тільки на величину надою, але й на якість молока. Наприклад, гіркий смак молока з'являється, коли корова наїсться полину, пижма, заячої капусти. А якщо корова на пасовищі поїдає зимовий часник і цибулю, молоко набуває запаху цих рослин.

*Із слів зоотехніка **Валерія Бабчи***
*записала **Г. Ковале***

Смачні страви української кухні

Захопилася кулінарною сторінкою в журналі і поспішаю поділитися цікавим рецептом приготування коржів з маком, а також інших смачних страв. Раніше кожна господиня в селі Іванівка сіяла на городі мак. Я з дитинства пам'ятаю квітуючі грядки маку. Маківки зазвичай зрізали перед святом Маковея. Цей самостійно вирощений мак, здається, був найсмачнішим. Тож їжмо коржі з маком та не забуваймо гарних традицій і смачних страв нашого українського народу.

Тетяна Торба-Любич,
с. Нова Олександрівка, Київська обл.

Суп рибний з галушками

Треба мати: 0,5 кг філе риби, корінь селери, 1 цибулину, 3–4 ложки олії, 1 столову ложку з верхом мелених сухарів, 1 столову ложку без верху манної крупи, 2 яйця, сіль, перець, дрібку лимонної цедри, лимонний сік, петрушку, шматочок (величиною із грецький горіх) вершкового масла.

Підготовлені корінці та цибулю дрібно нарізати і протушкувати в олії. Філе риби нарізати шматочками, викласти в каструлю і долити 6 склянок води. Варити до готовності. Потім рибу вийняти, протерти через сито і змішати з сухарями, манною крупою, сіллю і перцем. Проціdженим бульйоном залити тушковані овочі і довести до кипіння. Чайною ложечкою, змоченою у воді, набирати рибну суміш і опускати в рибний бульйон.

Коли галушки спливуть, суп зняти з вогню, повільно влити збите яйце, додати лимонний сік і, за бажанням, дрібку лимонної цедри.

Перед подаванням до столу у суп покласти вершкове масло, дрібно посічену петрушку й мелений чорний перець. Якщо суп густий, його треба розвести підсоленим окропом.

Суп гарбузовий

Треба мати: 20 г вершкового масла, 50 г ріпчастої цибулі, 400 г гарбуза, 400 г курячого бульйону, 400 г молока, гвоздику, цукор, чайну ложечку лимонного соку. Кетчуп, сіль, сметану або вершки кладемо за смаком.

У каструлі розтоплюємо вершкове масло, додаємо дрібно посічену цибулю і пасеруємо 4–5 хв. Доливаємо курячим бульйоном, додаємо попередньо відварені у підсоленій воді шматочки гарбуза, гвоздику, цукор, лимонний сік, кетчуп, сіль. Все перемішуємо і доводимо до кипіння. Вогонь зменшуємо і варимо 10–15 хв.

Потім додаємо вершки або сметану. До такого супу обов'язково треба подати підсмажені грінки.

Влітку цей суп можна подавати охолодженим, але не з гарячими грінками, а з шматочком житнього хліба.

Пампушки з червоним буряком

Треба мати: 3 склянки борошна, 1 червоний буряк, 1,5–2 склянки води, 3 столових ложки олії, 2 столових ложки цукру без верха, 25–30 г дріжджів, сіль за смаком.

Очищений буряк пропустити через м'ясорубку. У теплу воду додати розведені й проціджені дріжджі, цукор, сіль і просіяне борошно. Замісити тісто та додати в нього буряк. Ще раз вимішати. Поставити у тепле місце на 2 год. Потім тісто розділити на шматочки і сформувати пампушки. Викласти їх на змащене олією деко і випікати 30–40 хв. у духовці за температури 200°С. Гарячі булочки змастити олією. Подавати пампушки до столу можна гарячими і холодними.

Деруни з грибами

Треба мати: 5 великих картоплин, 300 г подрібнених варених грибів, борошно, 3 яйця.

Картоплю натерти на тертушці з дрібними отворами, з'єднати її з вареними й подрібненими грибами, додати борошно, яйця, сіль, перець. Вимішати і смажити в киплячій олії з обох боків до золотистої шкоринки. Подавати гарячими із сметаною або кислим молоком.

Пиріг з капустою

Для тіста треба мати: склянку кефіру, склянку майонезу і склянку борошна, одну чайну ложечку цукру, 3 курячих яйця, 0,5 чайної ложечки розпушувача або соди, погашеної у кефірі, сіль, олію.

Для начинки треба мати: 400 г тонко нашинкованої капусти, ріпчасту цибулину, пучечок зеленої цибулі. Якщо зеленої цибулі немає, то можна обійтися без неї.

Капусту з цибулею смажимо на олії, солимо , перчимо і ставимо охолонути. А тим часом яйця збиваємо в піну, додаємо цукор, кефір, розпушувач або соду, майонез і борошно. Вимішуємо тісто. Форму змащуємо олією і виливаємо в неї половину тіста. Викла-

даємо начинку та заливаємо тістом, що залишилося. Випікаємо у гарячій духовці за температури 200°С протягом 20 хвилин.

Замість капусти можна використати 300–400 г солодковершкового сиру або картопляне пюре, заправлене смаженою цибулею з салом і шкварками.

Рулети з капусти

Треба мати: 8 листків капусти, 4 столових ложки олії для смаження, 2 яйця, панірувальні сухарі, майонез, часник і начинку для рулетів.

Листя капусти варимо у підсоленій воді, даємо охолонути і зрізуємо потовщення. На середину листочка кладемо будь-яку начинку, згортаємо рулетиком, змочуємо у збитому яйці та обкачуємо в сухарях. Смажимо на олії з обох боків. Коли трохи охолонуть, змащуємо майонезом з часником.

Можна подавати до столу як гарячими, так і холодними. Для начинки можна використати гречану або рисову кашу, заправлену смаженою цибулею з морквою, або м'ясний фарш.

Часник, маринований у томатному соку

Треба мати: 4 головки часнику, 1 солодкий червоний перець, склянку томатного соку, 3 столових ложки оливкової олії, 2 столових ложки 6%-ного яблучного оцту, 1 чайну ложечку цукру, 1 чайну ложечку солі, червоний і чорний мелений перець та базилік кладемо за смаком.

Часник чистимо, розділяємо на зубки. Перець нарізуємо невеликими кубиками, складаємо у каструльку і додаємо решту складових. Протягом 5 хв. прогріваємо на плиті, остуджуємо до кімнатної температури, накриваємо кришкою або плівкою і ставимо в холодильник настоюватися. Через 3 дні вживаємо як приправу до м'ясних страв або каш.

Лікер із журавлини

Треба мати: 1 кг журавлини, 1 кг цукру, 500 мл води, 1,5 л горілки.

У каструлю налити воду, всипати цукор і варити на повільному вогні, помішуючи, поки цукор не розчиниться. Сироп охолодити до кімнатної температури. Журавлину перемолоти блендером. Журавлинове пюре перекласти із блендера у цукровий сироп. Влити горілку. Розмішати суміш і перелити в банку, накрити кришкою і настоювати три тижні у темному прохолодному місці. Бажано банку кожен день струшувати.

Через три тижні лікер процідити через марлю, жмих віджати

(його можна використати для киселю) або викинути.

Лікер розлити у чисті пляшки для тривалого зберігання.

Коржі з маком

Мак для коржів готували так: витрушений з головок мак мили 2–3 рази холодною водою. Після цього заливали крутим окропом. Залишали на 3–5 годин. Під дією гарячої води мак розм'якшувався. Воду зливали. Після цього його розтирали дерев'яним макогоном у глиняній макітрі. Потертий мак перетворювався на білувату ніжну масу. З нього виділявся білий маковий сік (макове молочко). У тертий мак додавали за смаком цукор і кип'ячену воду. От мак до коржів і був готовий.

Коржі пекли за звичайним рецептом. Треба було мати борошно, яйця, кисле молоко, сіль, соду харчову, трішки цукру. Для випікання коржів пропорція приблизно така: на склянку кислого молока – одне яйце. Борошна треба додати стільки, щоб тісто вийшло м'яким, не тугим. Розкачуємо коржі під розмір сковорідки та випікаємо в духовці. Не забудьте поколоти корж виделкою, щоб не утворювалися повітряні пухирці.

Їдять коржі з маком одним із двох способів.

Перший: у підготовлений розчин маку кладуть невеличкі шматочки охолодженого коржа; другий – їдять у прикуску: кусають корж, а розчин маку черпають ложкою з тарілки. Це вже як кому до вподоби.

Фруктовий пиріг

Треба мати для тіста: 100 г маргарину, а ще краще – вершкового масла, 100 г цукру, 1 яйце плюс 2 жовтки, 0,5 чайної ложечки соди, погашеної оцтом, 300 г борошна.

Треба мати для безе: 2 білки, 100 г цукру, будь-які фрукти: яблука, груші, журавлину, а влітку – черешні, вишні, абрикоси, сливи.

Масло розтерти з цукром, додати яйце й жовтки, перемішати. Потім всипати соду і борошно. Замісити некруте тісто, форму змастити маслом або вистелити папером для випічки. Викласти тісто, розрівняти, зробити бортики. Потім викласти підготовлені фрукти. Поставити у розігріту до 180°С духовку і випікати 25–30 хв. Потім пиріг вийняти з духовки і перемкнути її на 150°С. Білки, що залишилися, збити у міксері до густої піни, викласти піну на пиріг і поставити його в духовку допікатися ще на 20 хв. Слідкуйте, щоб не підгорів.

Смакуйте на здоров'я!

Реклама у журналі "Дім, сад, город" на І півріччя 2012 року

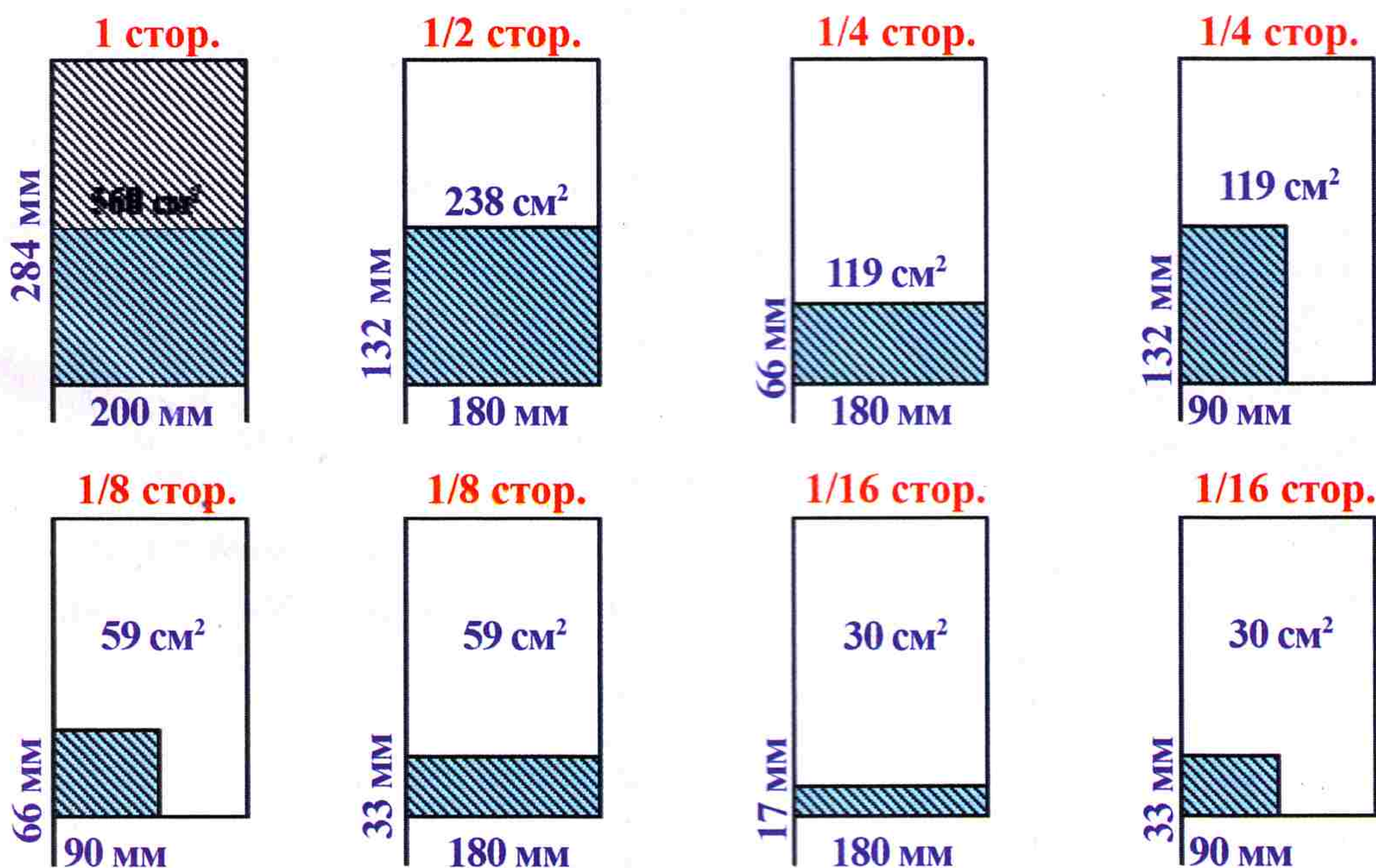
Щомісячний виробничо-практичний журнал **"Дім, сад, город"** – найпопулярніше в Україні видання для всіх, чиє життя та праця пов'язані із землею. Видається українською та російською мовою. Має розділи: "Щедра грядка", "Ходімте в сад", "Домашня ферма", а також безкоштовну вкладку "Господар". Для читачів пропонуються юридичні консультації, служба взаємодопомоги та знайомств, проблеми охорони здоров'я, оголошення (пропоную – хочу придбати), місячний календар, секрети кулінарії, господарю на замітку, зроби сам тощо.

Колективним підприємством також видаються журнали **"Будьмо здорові", "Виноград. Вино", "Календар садівника і городника", "Квіти України", "Пасіка", "Чумацький шлях", "Туризм сільський зелений", "Яблунька" та "Бібліотека "Дім, сад, город".**

З 1 січня 2012 року вартість реклами у журналі "Дім, сад, город":

у №№1 (січень), 2 (лютий), 3 (березень), 4 (квітень), 5 (травень), 6 (червень) становить:

Площа сторінок	Чорно-біла	Кольорова	На обкл. (крім 1-ї)
1	7150	11825	12500
1/2	3575	5912	6250
1/4	1788	2956	3125
1/8	894	1478	–
1/16	450	740	–



Додаткові послуги:

Іміджова (текстова) стаття в журналі (1 сторінка) – 4250 грн.

Строки подання заявки, готового оригінал-макету реклами та оплата до 10 числа кожного місяця.

Для постійних клієнтів та рекламних агентств діє гнучка система знижок: розміщення реклами у 2-х номерах – знижка 10%, у 3-х і більше номерах – 15%. Ціни вказані в національній валюті (з урахуванням ПДВ).

Відділ реклами журналу "Дім, сад, город":

Для рекламодавців – тел. 044 223-38-17, 044 222-93-17

e-mail: vgt951@gmail.com, vgt@i.com.ua

www.dimsadgorod.com

У номері:

Щедра грядка

Виноградник

Ходімте в сад

Дім і садиба

Домашня ферма

„ДІМ, САД, ГОРОД“
виробничо-практичний журнал
№ 11 (275), листопад, 2011 р.
Головний редактор
М. І. Халимоненко
Головний художник
Т. П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
А.М.Капітульська
Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор **Г.А.Донець**
Реклама **Н.В.Васильєва**
тел.: (044) 223-38-17,
тел.: (044) 222-93-17,
E-mail:vgt@i.com.ua
Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т. І. Лазебник
тел.: 223-22-58, 221-68-08
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98
Підписано до друку 20.10.2011 р.
Загальний тираж 141 558 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ "ПК "Онікс-Принт", м. Київ, вул. Львівська, 22а.
Тел.: (044) 390-00-03
Замовлення № 0071

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

Передплачуйте наші видання

Дім, сад, город

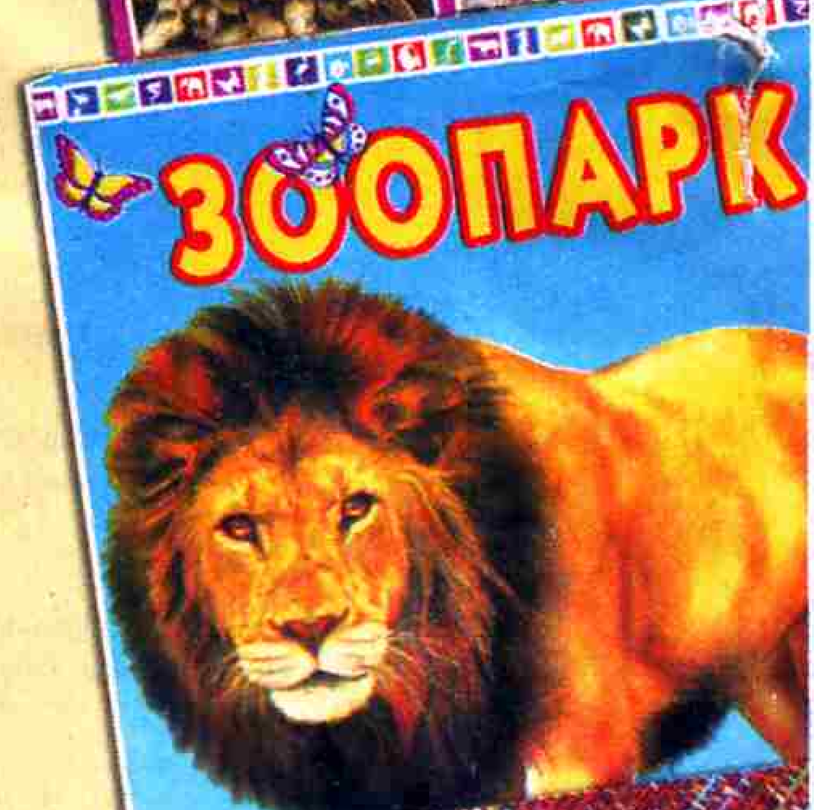
Журнал "Дім, сад, город" видається з 1989 року. Це найпопулярніше в Україні, справді народне видання для всіх, чиє життя і праця пов'язані із землею.

"Дім, сад, город" (укр.). Передплатний індекс 74142
90240 – річна передплата (на 20% дешевше)
23909 – пільгова передплата для пенсіонерів, ветеранів та дітей війни, учасників ВВВ
"Дом, сад, огород" (рос.). Передплатний індекс 22429
90250 – річна передплата (на 20% дешевше)

Журнал "Пасіка" — індекс 74429
Журнал "Будьмо здорові" — індекс 74063
Журнал "Квіти України" — індекс 74275
Журнал "Виноград. Вино" — індекс 40305
Журнал "Туризм сільський зелений" — індекс 40307
Журнал "Чумацький шлях" — індекс 22436
"Календар садівника і городника" — індекс 30203

ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ ВИДАННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ!

Журнал"Яблунька" — індекс 40306
Журнал-розфарбовка "Чарівна казка"– індекс 01220
Комплект "Чарівна Яблунька" – індекс 21870



ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ КОМПЛЕКТИ ЖУРНАЛІВ У СКЛАДІ:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — індекс 22430
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — індекс 22431
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — індекс 22432
90260 – річна передплата (на 20 % дешевше)
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — індекс 22433
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — індекс 22434
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — індекс 21869
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — індекс 90245
«Пасіка» + «Яблунька» – індекс 98882
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — індекс 98881

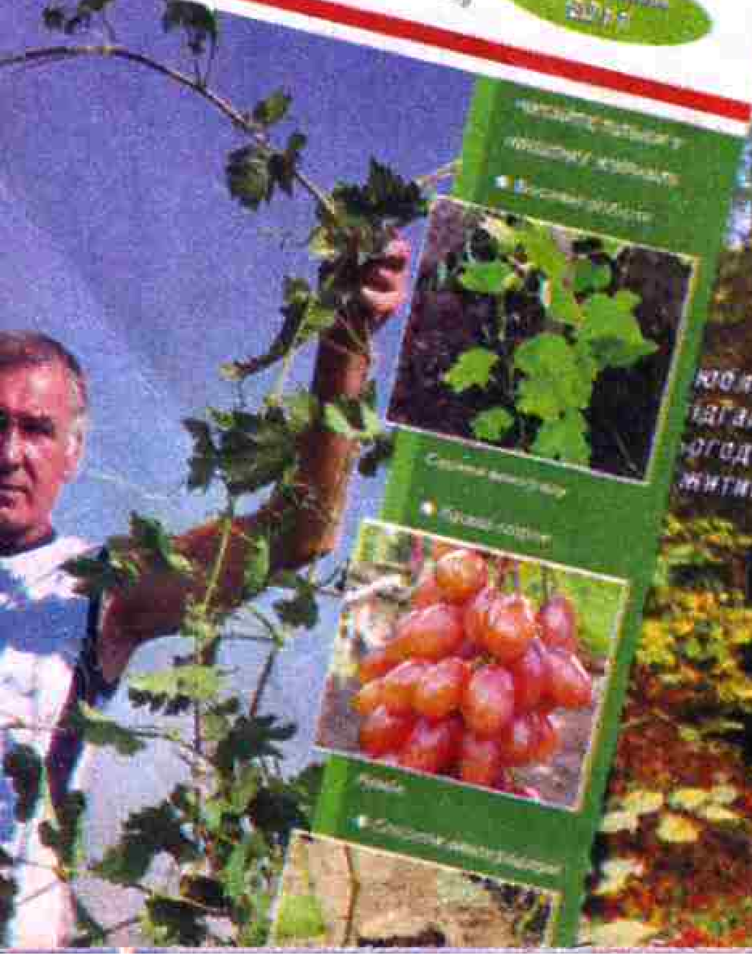
КОМПЛЕКТ ЖУРНАЛІВ ДЛЯ САДІВНИКІВ І ГОРОДНИКІВ У СКЛАДІ:

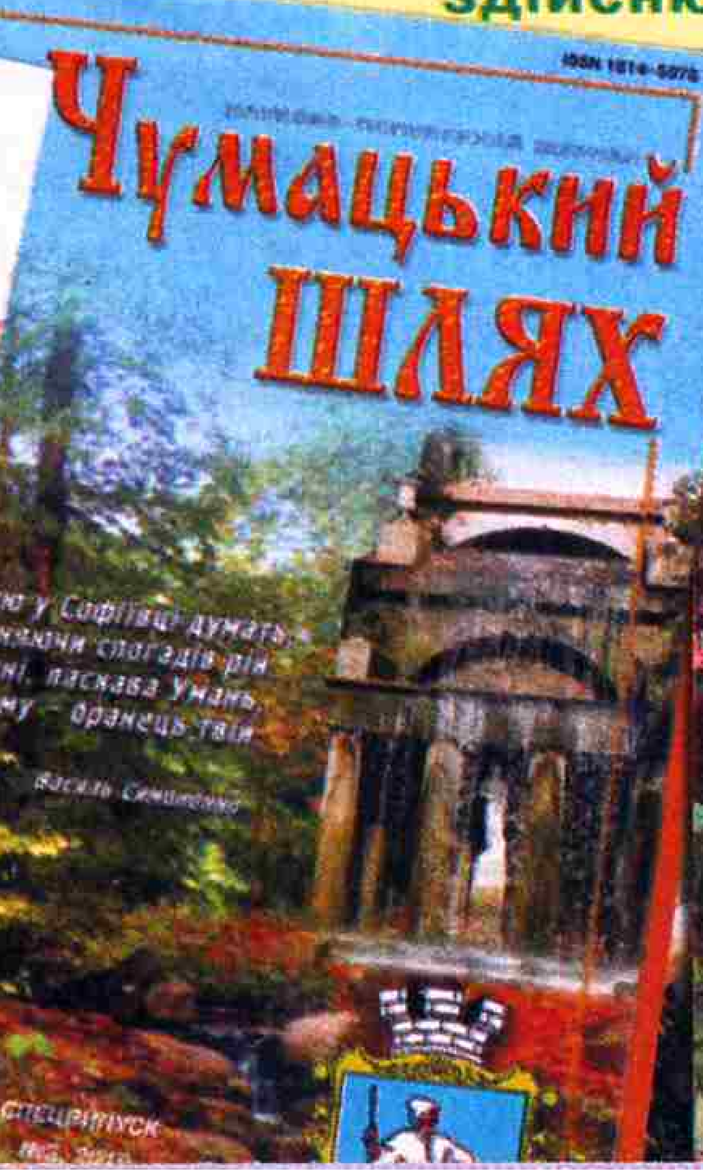
«Дім, сад, город», «Пасіка", "Виноград. Вино", "Квіти України", "Календар садівника і городника" – індекс 01217

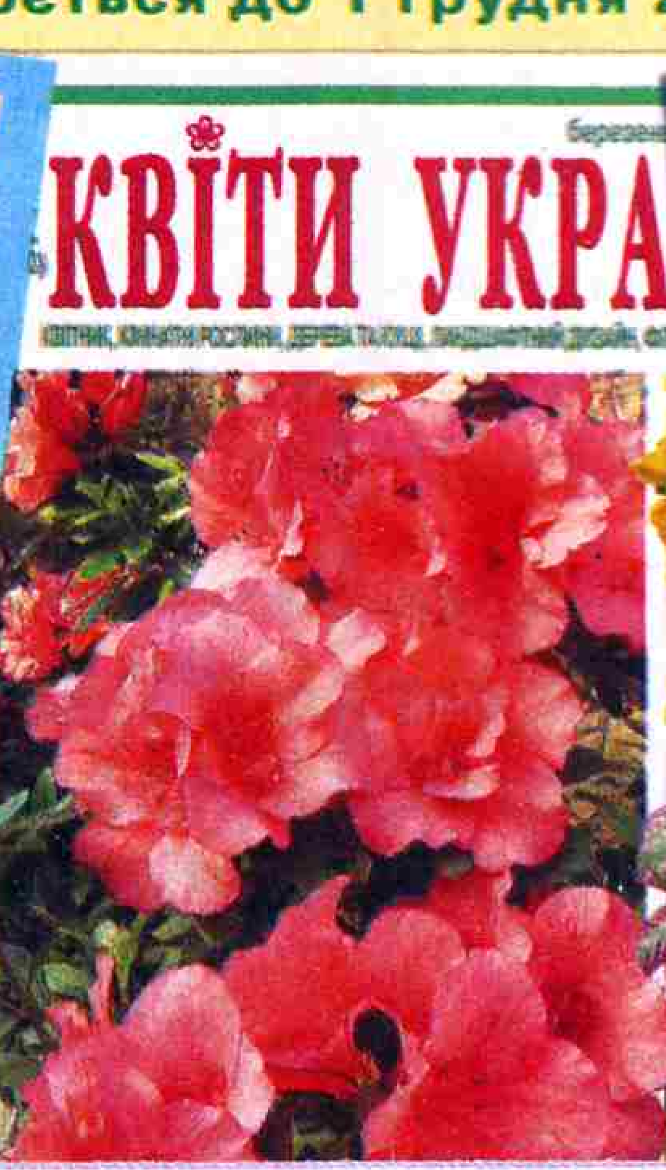
КОМПЛЕКТ ЖУРНАЛІВ ДЛЯ РОДИНИ У СКЛАДІ:

«Дім, сад, город», "Яблунька", "Квіти України", "Чумацький шлях", "Будьмо здорові" — індекс 08070

Річна передплата на 2012 рік здійснюється до 1 грудня 2011 року!







Індекс 74142 ISSN 1814–4357 Дім, сад, город. №11 (275). 2011. 1—48 с. Ціна договірна.